Preise und Preisbestimmungen

für Lebens- und Genußmittel,

handwerkliche Leistungen,

Dienstleistungen usw.

MAGISTRAT VON GROSS-BERLIN

Abteilung Finanzen, HR-Preise

INHALTSVERZEICHNIS

Preisauszeichnungspflicht, Kopplungsgeschäft, Nettogewichtberechnung, Einstellung von Waagen

1. Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren . . . . . .
2. Tierische Fette 12
3. Pflanzliche Öle, pflanzliche Fette, Margarine 12
4. Molkereierzeugnisse 12
5. Eier 13
6. Eierzeugnisse 14
7. Milcherzeugnisse 14
8. Gewürze 14
9. Zucker, Honig 14
10. Nährmittel 15
11. Speiseeis in Kiosken 15
12. Fisch und Fischwaren 15
13. Südfrüchte 17
14. Rohkonserven, Kartoffeln 17
15. Getränke 18
16. Gaststätten 18
17. Qualitätsmäßige Beanstandung von Lebens- und Genußmitteln 25
18. Gemüse und Obst 26
19. Preise im Fotografenhandwerk 38
20. Preise im Friseurhandwerk 40
21. Preise im Blumenhandel 43
22. Brennstoffpreise 52
23. Taxiverkehr 52
24. Handwerker-Rechnungen (allgemein) 53
25. Mietpreise 53

Hinweise bei Überpreisforderungen im Gebiet von Groß-Berlin nehmen entgegen:

Auskünfte in Preisfragen (auch Mieten und Pachten), erteilen:

Räte der Stadtbezirke, Abt. Finanzen, Referat Preise

	Telefon:
Mitte, Berlin C 2, Neue Königstraße 61—64	51 03 91
Prenzlauer Berg, do.	51 03 91
Weißensee, Berlin-Weißensee, Clement-Gottwald-Allee 100	56 40 36
Pankow, Berlin-Pankow, Dusickestraße 31—41	48 08 01
Lichtenberg, Berlin-Lichtenberg, Schottstraße 6	55 00 13
Friedrichshain, Berlin O 34, Grünberger Straße 54	58 08 11
Köpenick, Berlin-Köpenick, Alt-Köpenick, Rathaus	65 08 61
Treptow, Berlin-Baumschulenweg, Rinkartstraße 13	63 20 61

In besonderen Ausnahmefällen besteht auch die Möglichkeit, Anfragen zu richten an:

Magistrat von Groß-Berlin, Abt. Finanzen, HR Preise,
Berlin C 2, Poststraße 4/5. Tel.: 42 00 51
App.: 3335/3378
3331/3313

Sprechzeiten sind: Montag, Mittwoch, Freitag von 9 bis 14 Uhr.

Werktätige des demokratischen Berlin!

Von der Regierung der Deutschen Demokratischen Republik wurden 1958 und 1959 eine Reihe von Maßnahmen zur weiteren Verbesserung der Lebenslage der Bevölkerung, wie zum Beispiel die Aufhebung der Rationierung und die anschließenden Preissenkungen, durchgeführt. Damit ist ein weiterer Beweis erbracht, daß unter den Bedingungen der Arbeiter-und-Bauern-Macht alle Erfolge in der Steigerung der Arbeitsproduktivität und Erhöhung der Produktion den Werktätigen selbst zugute kommen.

Gleichzeitig mit diesen bedeutenden Preisveränderungen wurde eine weitere Vereinheitlichung der Preise erzielt. Es wurde erreicht, daß für gleiche Waren und Leistungen, bis auf wenige Ausnahmen, einheitliche Preise zur Anwendung kommen. Diese Preise sind Fest- oder Höchstpreise, die nicht überschritten werden dürfen.

Die konsequente Preispolitik unserer Regierung hat weiterhin zum Inhalt, daß die durchgeführten Maßnahmen zur Verbesserung der Lebenslage unserer Bevölkerung nicht durch die Verletzung von Preisvorschriften ignoriert bzw. rückgängig gemacht werden. Alle staatlichen Organe, und insbesondere die der Preiskontrolle, sind angewiesen, sofort einzuschreiten, wenn Verstöße gegen Preisbestimmungen festgestellt werden.

Die Kontrolle über die Einhaltung der Preise ist jedoch nicht nur eine Angelegenheit der staatlichen Preiskontrolle, sondern im Interesse jedes einzelnen Bürgers eine Sache der gesamten Bevölkerung.

Diese Broschüre, die eine große Anzahl Preise und Preisbestimmungen für alltäglich gebräuchliche Waren und Leistungen enthält, wird vielen Hausfrauen, der Arbeiterkontrolle, dem DFD, dem Handel und den staatlichen Organen eine wertvolle Hilfe beim Einkauf und bei der Beurteilung der zulässigen Preisberechnung sein.

Die Preise entsprechen dem Stand per 15. Oktober 1959.

Magistrat von Groß-Berlin

Waldemar Schmidt

ständiger Stellvertreter
des Oberbürgermeisters

Allgemeines:

Bei den nachfolgend genannten Preisen handelt es sich um Endverbraucherpreise (EVP), die jeder Käufer oder Leistungsnehmer für die wichtigsten Waren und Leistungen des täglichen Bedarfs zu bezahlen hat. Es ist darauf zu achten, daß eine Abrundung von Pfennigbeträgen auf volle —,05 DM bzw. —,10 DM bei Nahrungs- und Genußmitteln, Heizmaterialien, Tapeten und auch bei allen anderen Waren, deren Preise unter 1,— DM liegen, nicht statthaft ist.

Jeder Käufer hat das Recht, einen Kassenzettel, auch in einfachster Form, zu verlangen. Die Möglichkeit der Preiskontrolle wird dadurch erleichtert. Werden Preisüberschreitungen festgestellt, so ist die Richtigstellung sofort zu fordern, wobei die Verkaufsstellenleitung bzw. der Betriebsinhaber und, wenn erforderlich, das Referat Preise beim zuständigen Rat des Stadtbezirks informiert werden sollte.

Anzeigen werden auch von den örtlichen Organen (Abschnittsbevollmächtigter, Nationale Front, DFD usw.) zur Weiterleitung entgegengenommen.

Preisauszeichnungspflicht

1. Preisauszeichnung

Hauptvoraussetzung der Preiskontrolle durch die Werktätigen ist die konsequente Preisauszeichnung nach den bestehenden preisrechtlichen Bestimmungen, die durch die Preisanordnung Nr. 1058 vom 26. Juni 1958 (verbindlich für Berlin laut VOBl. I Nr. 52 von 1958) zur Erleichterung der Mitarbeit der Werktätigen wirksam ergänzt wurde. Hiernach sind alle Einzelhändler verpflichtet, ihre Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Ladens, auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise sichtbar aufgestellt werden, mit gut lesbaren Preisschildern zu versehen. Auf den Preisschildern müssen zur näheren Preisbezeichnung Längen- und Flächenmaße, Gewichte sowie Qualitätshinweise (z. B.: 1. Wahl, 2. Wahl, bei Obst und Gemüse: Sorte IA, IB und ähnliches) angegeben werden.

Die Preisauszeichnungspflicht trifft auch für die Handwerksbetriebe zu, die ihre hergestellte Ware im Verkaufsraum aufstellen. Hier ist besonders zu beachten, daß aus kundeneigenem Material gefertigte Waren mit den Herstellungskosten auszuzeichnen sind. Es ist unzulässig, ausgestellte Waren mit Hinweisen wie: „unverkäuflich" oder „Ausstellungsstück" zu versehen.

Alle Versuche, durch mangelhafte Auszeichnung das Preisbild zu verschleiern, stellen einen Verstoß gegen die obengenannte Preisanordnung dar.

2. Kopplungsgeschäfte

Grundsätzlich sind Kopplungen von Waren, ganz gleich in welcher Form, unstatthaft. Es ist selbstverständlich, daß der private wie auch der volkseigene Handel das Recht, ja sogar die Pflicht hat, im Sinne eines ordent-

lichen Kaufmannes seine Waren dem Kunden anzubieten, und auch die Ware, für die weniger oder kein Interesse besteht. Jeder muß besonders bemüht sein, festliegende Ware abzusetzen in dem Bestreben, Verluste durch Schwund oder Verderb zu verhindern. Das bedeutet aber nicht, daß Kopplungsgeschäfte sanktioniert werden.

Solche Beispiele sind, wenn beim Einkauf von Gemüse, das zur Zeit Mangelware ist, der Verkauf davon abhängig gemacht wird, daß ein anderes Gemüse, für das ein reichliches Angebot vorliegt, das aber weniger gefragt ist, mitgenommen werden muß;

oder wenn in Konditoreien beim Verkauf über die Straße der Bezug von Sahne von der Mitnahme von Kuchen abhängig gemacht wird;

oder wenn beim Einkauf von Filmen einer bestimmten Sorte andere Fabrikate mitgenommen werden sollen.

Diese Beispiele lassen sich vervielfachen.

Nach den gesetzlichen Bestimmungen sind Kopplungsgeschäfte verboten und ziehen bei Zuwiderhandlungen Ordnungsstrafverfahren nach sich.

3. Nettogewichtberechnung

Grundsätzlich sind alle Waren zum Nettogewicht, also ausschließlich Verpackung, zu berechnen. Zum Beispiel: Wenn 150 g Butter verkauft werden, darf das Verpackungspapier nicht Bestandteil des Gewichtes sein, oder beim Kauf von 125 g Bohnenkaffee muß der Inhalt der Tüte 125 g betragen.

Besonderes Augenmerk ist auch auf das Füllgewicht bei abgepackter Ware — Nudeln, Zucker usw. — zu legen. Ebenso sind die unterschiedlichen Preise bei Butter (Markenbutter, Molkereibutter, Tafelbutter) besonders zu beachten.

In den Fleischereien ist zu beachten, daß an gut sichtbarer Stelle gut lesbare Preisschilder aushängen. Ebenso müssen auf dem Verkaufstisch ausgestellte Waren mit Preisschildern versehen sein. Beim Einkauf ist besonders auf die richtigen Preise für sortengerechtes Fleisch zu achten. Bei Zweifeln hinsichtlich der Qualität von Wurst- und Fleischwaren ist sofort die im Bezirk zuständige Preisstelle zu verständigen, damit Proben gezogen werden können, die dem Institut für Lebensmittelchemie zur Untersuchung zugeleitet werden.

4. Einstellung von Waagen, Benutzung geeichter Maße, Gewichte und Waagen

Um zu dem vollen Gewicht einer Ware zu gelangen, ist Grundvoraussetzung, daß die Waage richtig eingestellt und geeichte Maße und Gewichte benutzt werden. Schnellwaagen müssen in Ruhestellung auf 0 Gramm zeigen und müssen so aufgestellt sein, daß die Libelle (Wasserwaage, Lot) richtig eingestellt ist. Sämtliche Waagen müssen für den Kun-

den gut sichtbar und frei aufgestellt sein, damit die Skala der Waage beobachtet werden kann. Bei nicht geeichten Gewichten und Maßen (beschädigte oder entfernte Plomben) ist das Deutsche Amt für Maße und Gewichte (Eichamt), Berlin W 8, Niederwallstraße 18/20, Tel.: 20 06 11, oder die Zweigstelle Berlin-Baumschulenweg, Köpenicker Landstraße 296, Tel.: 63 23 61, sofort zu verständigen.

1. Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren

Allgemeine Bemerkungen:

Mit der Preisliste soll gleichzeitig ein Überblick über das Sortiment gegeben werden. Die Verkaufsstellen sind verpflichtet, ein entsprechendes Warensortiment zu führen.

Es ist darauf zu achten, daß die auf der früheren Markenbasis statthafte anteilige Knochenbeilage nicht mehr zulässig ist. Die Preise für Schnitzel, Gulasch, Rouladen, Gehacktes usw. verstehen sich für den reinen Fleischpreis. Lediglich bei Fleischarten, wo der Knochen unmittelbar mit dem Fleisch verwachsen ist (Kotelett, Eisbein, Schweinskopf usw.), sind die Knochen anteilig im Preis enthalten.

Eine Erhöhung der Preise für Wurstwaren mit dem eventuellen Hinweis, daß bessere Rohstoffe verwendet worden sind, ist unzulässig.

Schweinefleisch:		DM	
Schweinebauch mit eingew. Knochen und Schwarte	500 g	2,30	
Schweinebauchfleisch ohne Knochen mit Schwarte, auch in Scheiben	500 g	2,60	
Eisbein mit Spitzbein	500 g	1,50	
Dickbein ohne Spitzbein	500 g	2,20	
Spitzbein, kochfertig, zerkleinert	500 g	0,40	
Schweinekopf mit Backe, entdrüst und geputzt	500 g	1,20	
Schälrippchen	500 g	1,35	50 % Knochen 50 % Fleisch
Hackepeter, gewürzt (2 g Pfeffer je kg)	500 g	3,80	bis 25 % Fett
Gehacktes Schweinefleisch	500 g	3,60	bis 30 % Fett
Kotelettrippen, bis 20 % Knochen	500 g	2,90	
Schweinegulasch mit höchstens 20 % Fett, ohne Schwarte	500 g	4,20	
Kammfleisch, ohne Knochen	500 g	4,80	
Schweinekotelett, auch in Scheiben	500 g	4,00	
Schweinekeule	500 g	4,25	ohne Knochen, bis 20 % Fett
Schweineschnitzel	500 g	5,00	ohne Fett
Schweinelende	500 g	5,30	ohne Fett
Fleischknochen	500 g	0,60	mit 25 % Fleisch
geputzte Knochen (kochfertig)	500 g	0,20	

Rindfleisch:		DM	
Gehacktes Rindfleisch	500 g	3,30	
Schabefleisch (Rind)	500 g	5,10	ohne Fett, ohne Sehnen, zweimal durchgelassen
Gulasch, m. höchst. 20 % Fett	500 g	4,80	
Schmorfleisch, ohne Knochen	500 g	4,90	nicht über 10 % Fett
Rouladen	500 g	5,10	nicht über 15 % Fett
Roastbeef, ohne Knochen	500 g	6,25	ohne Sehnen
Lende (Filet)	500 g	6,60	ohne Sehnen, ohne Fett
Rinderschwanz, auch zerkleinert	500 g	2,90	
Rindermarkknochen, zersägt	500 g	0,80	
Fleischknochen	500 g	0,70	25 % Fleisch
Brühknochen, zersägt	500 g	0,40	

Kalbfleisch:		DM	
Kalbsfilet, ohne Fett	500 g	7,10	
Kalbsbrust, mit Knochen	500 g	2.80	nicht üb. 30 % Knochen
Kalbsnierenbraten	500 g	4,80	nicht üb. 30 % Knochen
Kalbskotelett	500 g	4,80	nicht üb. 30 % Knochen
Kalbskeule mit Haxe	500 g	4,70	nicht üb. 30 % Knochen
Kalbsgulasch	500 g	4,90	
Schnitzel, ohne Knochen	500 g	6,50	ohne Fett
Kalbsnierenbraten, o. Knochen	500 g	6,70	gerollt
Kalbshaxe, bis 45 % Knochen	500 g	2,00	
Gehacktes Kalbfleisch	500 g	4,80	

Hammelfleisch:		DM	
Keule (mit Haxe)	500 g	4,15	nicht üb. 25 % Knochen
Dicke Rippe, Kamm und Blatt	500 g	3,00	
Kotelett, bis 25 % Knochen	500 g	3,60	
Hammelknochen, geputzt, außer Kopfknochen u. Rippen	500 g	0,30	
Fleischknochen vom Hammel 25 % Fleischanteil	500 g	0,60	

Innereien:		DM	
Schweineleber	500 g	4,80	
Rinderleber	500 g	4,65	
Kalbsleber	500 g	5,15	
Schweinezunge	500 g	5,10	ohne Knochen, ohne Schlund
Rinderzunge	500 g	4,90	ohne Knochen, ohne Schlund

		DM	
Kalbszunge	500 g	5,30	ohne Knochen, ohne Schlund
Hirn (aller Art)	500 g	2,20	
Rinderherz	500 g	3,30	ohne Talg
Herz (übrige Schlachttiere)	500 g	1,95	
Lunge (alle Schlachttiere)	500 g	0,80	
Flecke	500 g	0,60	
Niere (alle Schlachttiere)	500 g	3,25	

Fleisch- und Wurstwaren:		DM		DM
Bockwurst			100 g	0,80
Brühpolnische			100 g	0,80
Wiener Würstchen			100 g	0,85
Rostbratwurst mit Darm			100 g	0,78
Rostbratwurst ohne Darm			100 g	0,65
Zuschlag für Braten inkl. Öl			je 100 g	0,02
Preßblutwurst	500 g	1,60	100 g	0,32
Thüringer Rotwurst	500 g	1,90	100 g	0,38
Hausmacher Leberwurst	500 g	3,30	100 g	0,66
Lungenwurst	500 g	2,10	100 g	0,42
Kochmettwurst	500 g	4,20	100 g	0,84
Berliner Mettwurst	500 g	3,60	100 g	0,72
Teewurst, grob	500 g	4,20	100 g	0,84
Kaßler, Backe	500 g	1,90	100 g	0,38
Kaßler, Kotelett	500 g	4,10	100 g	0,82
Kraftfleisch vom Rind	500 g	4,00	100 g	0,80
Kraftfleisch vom Schwein	500 g	3,00	100 g	0,60
Gefüllter Schweinebauch	500 g	3,60	100 g	0,72
Leberkäse	500 g	4,80	100 g	0,96
einfache Hausmacherblutwurst	500 g	1,25	100 g	0,25
Speckblutwurst	500 g	1,90	100 g	0,38
Fleischblutwurst	500 g	3,10	100 g	0,62
Filetwurst	500 g	3,40	100 g	0,68
Zungenwurst	500 g	3,50	100 g	0,70
einfache Leberwurst	500 g	2,10	100 g	0,42
Zwiebelleberwurst	500 g	2,40	100 g	0,48
Landleberwurst	500 g	3,10	100 g	0,62
Leberwurst, fein	500 g	4,20	100 g	0,84
Kalbsleberwurst	500 g	4,40	100 g	0,88
Kaßler Leberwurst	500 g	4,70	100 g	0,94
Schweinskopfsülzwurst	500 g	1,85	100 g	0,37
Preßkopf, weiß	500 g	2,00	100 g	0,40
Dampfwurst	500 g	2,75	100 g	0,55
feine Bratwurst auf Berliner Art				
a) roh, ungebraten	500 g	3,90	100 g	0,78
b) gebraten	500 g	4,00	100 g	0,80

		DM		DM
Jagdwurst	500 g	3,40	100 g	0,68
Bierwurst	500 g	3,70	100 g	0,74
Mortadella	500 g	4,10	100 g	0,82
Kochsalami	500 g	4,00	100 g	0,80
Bierschinken	500 g	5,10	100 g	1,02
Braunschweiger Mettwurst, fein	500 g	3,40	100 g	0,68
Braunschweiger, grob	500 g	3,70	100 g	0,74
Hausschlachtmettwurst	500 g	3,90	100 g	0,78
Knacker	500 g	4,50	100 g	0,90
Rohe Polnische	500 g	4,10	100 g	0,82
Teewurst, fein	500 g	4,60	100 g	0,92
Schinkenpolnische, schnittfest	500 g	4,90	100 g	0,98
Zervelatwurst, fein, schnittfest, Salami, schnittfest Salami, ung. Art, schnittfest	500 g	5,40	100 g	1,08
Schlackwurst, schnittfest	500 g	5,30	100 g	1,06
Zervelatwurst, hart ausgereift	500 g	5,60	100 g	1,12
Salami, hart ausgereift	500 g	6,20	100 g	1,24
Salami, ung. Art, hart ausgereift	500 g	6,10	100 g	1,22
Schlackwurst, hart, ausgereift	500 g	5,90	100 g	1,18
Echte ungarische Salami	500 g	8,40	100 g	1,68
Pökelzunge, roh	500 g	4,90	100 g	0,98
Kaßlerkamm, Schuft	500 g	3,90	100 g	0,78
Kaßlerbraten	500 g	5,70	100 g	1,14
Schinkenspeck	500 g	4,60	100 g	0,92
Nußschinken (Blasenschinken)	500 g	5,60	100 g	1,12
Rollschinken	500 g	5,40	100 g	1,08
Lachsschinken mit Speckhülle	500 g	6,10	100 g	1,22
Römerbraten	500 g	4,10	100 g	0,82
Schweinebraten (Aufschnitt)	500 g	5,70	100 g	1,14
Rinderzunge, gekocht (Aufschnitt)	500 g	6,80	100 g	1,36
Kochschinken (Saft- und Backschinken)	500 g	5,10	100 g	1,02
Schüsselsülze (Hausmachersülze)	500 g	0,90	100 g	0,18
Schweinskopfsülze	500 g	1,15	100 g	0,23 lose
Buletten	500 g	2,50	80 g	0,40 = 1 Stück
Sülzkotelett	100 g	0,72	Rundbecher 48 g Garfl. Einlage	
Feinkostfleischsalat	500 g	3,30	100 g	0,66
Italienischer Fleischsalat mit 83 % Mayonnaise	500 g	2,60	100 g	0,52
Italienischer Fleischsalat in 100-g-Becher			100 g	0,58
Mischsalat, 25 % Fleischeinlage mit 63 % Mayonnaise	500 g	1,90	100 g	0,38

2. Tierische Fette

		DM	
Talg, roh (von allen Schlachttieren)	500 g	1,00	
Schmeer	500 g	1,55	
Talg, ausgelassen	500 g	1,50	lose
Schweineschmalz, ausgelassen	500 g	1,55	Qualität I
Schweineschmalz, ausgelassen	500 g	1,35	Qualität II
Griebenschmalz	500 g	1,35	bis 20 % Grieben
Wurstschmalz (Wurstfett)	500 g	1,65	
Schmalzgrieben	500 g	0,40	
Speck, frisch, gesalzen	500 g	1,50	mit Schwarte
Speck, fett, geräuchert	500 g	1,90	mit Schwarte
Paprikaspeck	500 g	2,10	

3. Pflanzliche Öle, pflanzliche Fette, Margarine

	in Flaschen zu		
	125 g	250 g	500 g
Rapsöl	0,62	1,10	2,11 DM
Sojaöl	0,62	1,10	2,11 DM
Mohnöl	0,66	1,17	2,25 DM
Sonnenblumenöl	0,75	1,38	2,65 DM
Erdnußöl	0,79	1,46	2,80 DM
Hartfett aus Kokosöl oder aus Palmkernfett	250-g-Packung		1,50 DM
Hartfett aus Erdnußöl	250-g-Packung		1,40 DM
Margarine:			
Marina, Sorte 1	500-g-Würfel		1,50 DM
Sonja, Sorte 2	500-g-Würfel		1,00 DM
Vitadiät	500-g-Würfel		2,00 DM
Sahna	500-g-Würfel		2,00 DM
Kakaomargarine	250-g-Würfel		0,90 DM
Schmelzmargarine, lose	500 g		1,75 DM

4. Molkereierzeugnisse

		DM
Trinkvollmilch	1 Liter, lose	0,68
Trinkvollmilch	1/4-Liter-Flasche	0,19
Trinkvollmilch	1/2-Liter-Flasche	0,36
Trinkmagermilch	1 Liter, lose	0,24
Trinkmagermilch	1/4-Liter-Flasche	0,08
Trinkmagermilch	1/2-Liter-Flasche	0,14
Joghurt aus Magermilch	0,2-Liter-Flasche	0,12
Kakaotrunk	1/4-Liter-Flasche	0,35
Buttermilch	1 Liter, lose	0,24
Buttermilch	1/4-Liter-Flasche	0,08
Buttermilch	1/2-Liter-Flasche	0,14
Kaffeesahne, auch Trinksahne, 10 %	1/4-Liter-Flasche	1,00
Kaffeesahne, 10 %, sterilisiert	100 g	0,45

		DM
süße Sahne, 30 % (Schlagsahne), ungeschlagen	¼ Liter	2,35
Schlagsahne, je Portion, geschlagen	50 g	0,50
gezuckerte, kondensierte Vollmilch	260-g-Glas	1,87
gezuckerte, kondensierte Vollmilch	280-g-Glas	2,02
gezuckerte, kondensierte Vollmilch	410-g-Glas	2,95
kondensierte Vollmilch	250-g-Flasche	1,40
kondensierte Magermilch	250-g-Flasche	0,70
Deutsche Markenbutter	250 g	2,50
Molkereibutter	250 g	2,45
Tafelbutter	250 g	2,40
Landbutter	250 g	2,40
Butterschmalz	500 g lose	4,30
Camembert, 30 % Fettgehalt, Sorte Spitzenklasse	125 g	0,95
Camembert, 45 % Fettgehalt, Sorte Spitzenklasse	125 g	1,25
Edamer, 45 % Fettgehalt, Sorte Markenkäse	500 g lose, in Laibf.	4,80
Tilsiter, 45 % Fettgehalt, Sorte Markenkäse	500 g lose, in Laibf.	4,70
Speise- u. Buttermilchquark, mager	500 g lose	0,90
Speisequark, 20 % Fettgehalt	in 500 g Pergabecher	2,00
Speisequark, 30 % Fettgehalt	in 500 g Pergabecher	2,25
Sauermilchkäse, Quader od. Stangen	500 g	1,60 Qual. I
Sauermilchkäse, Quader od. Stangen	500 g	1,30 Qual. II
Speisequark, 20 % Fettgehalt, mit pflanzlichen Ölen	500 g lose	1,40
Speisequark, 30 % Fettgehalt, mit pflanzlichen Ölen	500 g lose	1,80

5. Eier

		1. 4. bis 30. 9.		1. 10. bis 31. 3.	
		Frische Eier	Kühlhaus-Eier	Frische Eier	Kühlhaus-Eier
a) Hühnereier der Gewichtsgruppen		DM	DM	DM	DM
AA	je Stück	0,39	0,34	0,44	0,39
BB	je Stück	0,34	0,29	0,39	0,34
CC	je Stück	0,29	0,24	0,34	0,29
klein	je Stück	0,24	0,19	0,29	0,24
aussortierte Eier	je Stück	0,24	0,19	0,29	0,24
b) Hühnereier, unsortiert					
	je Stück	0,33	0,28	0,38	0,33
	je kg	5,70	4,90	6,70	5,70

6. Eierzeugnisse

		DM
Volleipulver	500 g lose	13,00
Mayonnaise, 83 %	100 g im Glas	0,75
Mayonnaise, 65 %	100 g im Glas	0,67

7. Milcherzeugnisse

		DM
Sprühvollmilchpulver	500 g	5,60
Sprühmagermilchpulver	500 g	2,00
Babysan	125-g-Dose	1,00
	250-g-Dose	2,00
	500-g-Dose	4,00
KiNa-Säuglingsnahrung	250-g-Faltschachtel	2,50
	250-g-Kunststoffdose	2,95
KiNa-Kakaomilch	125-g-Faltschachtel	1,30
KiNa-Erfrischungsmilch	125-g-Faltschachtel	1,05

8. Gewürze

		DM
Pfefferkörner, schwarz	5-g-Beutel	0,12
Pfefferkörner, schwarz, gemahlen	5-g-Beutel	0,12
Pfefferkörner, weiß	5-g-Beutel	0,13
Pfefferkörner, weiß, gemahlen	5-g-Beutel	0,13
Nelken, ganz	5-g-Beutel	0,20
Lorbeerblätter	5-g-Beutel	0,12

9. Zucker, Honig

		DM
Weißzucker, fein Weißzucker, mittel Weißzucker, grob	500 g lose	0,75
Weißzucker, industriell abgepackt	je Kilogramm	1,55
	500 g	0,80
Raffinade	500 g lose	0,77
Puderzucker aus Weißzucker	500 g lose	0,80
Würfelzucker in Packungen zu	500 g	0,85
Kandis, weiß, in Packungen zu	100 g	0,30
Kandis, braun, ohne Faden, in Packungen zu	100 g	0,20
Bienenhonig	250 g im Glas	2,40
Bienenhonig	500 g im Glas	4,50
Kunsthonig	500 g	0,68
Kunsthonig mit 10 % Bienenhonig in Bechern, Faltschachteln u. Gläsern	500 g	1,10

10. Nährmittel

		DM
Reis, Sorte I	500 g lose	0,75
Reis, Sorte II	500 g lose	0,65
Reis, Sorte III	500 g lose	0,45
Bruchreis	500 g lose	0,35
Maizena	250-g-Faltschachtel	0,75
Kartoffelstärke I + II	250-g-Faltschachtel	0,70
Roggenmehl, Type R 997	500 g lose	0,30
Roggenmehl, Type R 997	1000 g lose	0,59
Weizenmehl, Type W 812	500 g lose	0,50
Weizenmehl, Type 405	500 g lose	0,66
Vollkornbrot	1000 g	0,45
	1500 g	0,68
Roggenfeinbrot, Type 997	1000 g	0,60
Roggenbrot, Type 1790	1000 g	0,40
Weizenbrot, Type 812	1000 g	1,00
Pumpernickel	425 g	0,38
Geriebene Semmel	100 g	0,17
Backhefe	100 g	0,15
	60 g	0,10
	30 g	0,05

11. Speiseeis in Kiosken

		DM
Speiseeis, einfach	50 g	0,10
Fruchteis	50 g	0,15
Vollmilcheis	50 g	0,15
Schokoladenvollmilcheis	50 g	0,20

12. Fisch und Fischwaren

Seefische:		500 g DM	1 kg DM
Kabeljau, ausgenommen, ohne Kopf	I	0,90	1,80
	II	0,65	1,30
Schellfisch, ausgenommen, ohne Kopf	I	1,00	2,00
	II	0,75	1,50
	III	0,50	1,00
Rotbarsch, ausgenommen, ohne Kopf	I	1,05	2,10
Rotbarsch, ohne Bauchlappen		1,24	2,48
Dorsch, ausgenommen, ohne Kopf	I	0,93	1,86
	II	0,88	1,76
	III	0,43	0,86
Flunder, voll, mit Kopf	I	0,97	1,94
	II	0,70	1,40

Süßwasserfische:	Sortierung	500 g DM	1 kg DM
Karpfen, lebend	I über 1 kg	2,20	4,40
	II von 0,7 bis 1 kg	2,00	4,00
	III	1,73	3,46
Hecht, lebend	II bis 3,5 kg	2,60	5,20
Hecht, tot	I über 3,5 kg	1,65	3,30
	II bis 3,5 kg	1,90	3,80
Lebende Karpfen und Hechte dürfen nur bis 3,5 kg gehandelt werden.			
Plötz/Rotfeder	I über 250 g	0,83	1,66
	II über 100 g	0,60	1,20
	III bis 100 g, Mindestlänge jedoch 15 cm		
	vom 1. 4.—30. 6.	0,30	0,60
	vom 1. 7.—31. 3.	0,40	0,80
Galizische Sumpf-, amerikanische Krebse, lebend			4,80
Galizische Sumpf-, amerikanische Krebse, abgekocht			4,00
Speisekrabben, Garnelen, Granat (gekocht, ungeschält)			1,20
Filet:			
Kabeljaufilet, ohne Haut, frisch und gefroren		1,40	2,80
Seelachsfilet, ohne Haut, frisch und gefroren		1,28	2,56
Rotbarschfilet, ohne Haut, frisch und gefroren		1,84	3,68

Räucherware:	100 g DM	250 g DM	500 g DM	1 kg DM
Sprotten	0,38	0,95	1,90	3,80

Sterilkonserven:	100 g DM	110 g DM	130 g DM	200 g DM	250 g DM	320 g DM
Dorschleber im eigenen Saft	0,80	0,85	—	1,25	1,35	1,50
Hering in Öl	—	—	—	1,20	1,35	—
Heringsfilet in Öl	0,80	—	—	1,40	1,55	—
Sildsardinen in Öl (Norw., Dänemark)	0,80	0,85	1,00	1,50	—	—
Bückling in Öl	—	—	—	1,30	1,40	—
Sprotten (Brisling) in Öl, ungeräuchert	0,90	0,95	1,10	1,60	1,75	—
do., geräuchert	0,95	1,00	1,15	1,65	1,80	—

	125 g DM	200 g DM	225 g DM	250 g DM	300 g DM
Hering und Heringshappen in Tomatentunke	0,80	1,15	1,20	1,25	1,45
do., in Sahnetunke	0,80	1,15	—	1,25	—
do., in Weintunke	0,80	1,15	—	1,25	—
do., in Biertunke	0,75	1,10	—	1,20	—
Heringsfilet und Heringsfilethappen in Tomatentunke	0,90	1,30	1,35	1,40	—
do., in Sahnetunke	0,90	1,30	—	1,40	—
do., in Currytunke	0,80	1,15	—	1,25	—
do., in Paprikatunke	0,85	1,25	—	1,35	—
do., in Senftunke	0,80	1,15	—	1,25	—
Bücklingsfilet in Tomatentunke	0,95	1,40	—	1,50	—

13. Südfrüchte

		DM
Apfelsinen (Orangen)	1 kg	4,00
Blut- und Jaffa-Apfelsinen	1 kg	5,00
Mandarinen	1 kg	5,00
Zitronen	1 kg	5,00
Kokosnüsse	1 kg	5,00
Erdnüsse, geröstet, Sorte I	100 g	0,60
Walnüsse, I. Qualität	1 kg	7,60
Haselnüsse	1 kg	9,00
Mandeln, süß	500 g	9,00
Mandeln, bitter	500 g	10,00
Knackmandeln	500 g	4,00
Traubenrosinen	500 g	3,20
Sultaninen	500 g	4,00
Korinthen	500 g	3,00
Bananen, frisch	500 g	2,50

14. Rohkonserven

		DM
Sauerkraut, Frühkohl	500 g	0,37
Sauerkraut, Spätkohl	500 g	0,25
Salzdillgurken, schlanke Ware	500 g	0,40
Salzdillgurken, Krüppelware	500 g	0,30
Faßgurken, süßsauer	500 g	0,45
Senfgurken	500 g	0,50

Speisekartoffeln

Speisefrühkartoffeln			DM
bis einschließlich	13. 6.	je Kilogramm	0,54
vom	14. 6. bis 20. 6.	je Kilogramm	0,50
vom	21. 6. bis 29. 6.	je Kilogramm	0,44
vom	30. 6. bis 11. 7.	je Kilogramm	0,33
vom	12. 7. bis 19. 7.	je Kilogramm	0,29
vom	20. 7. bis 1. 8.	je Kilogramm	0,25
vom	2. 8. bis 23. 8.	je Kilogramm	0,18
vom	24. 8. bis 8. 9.	je Kilogramm	0,14

Spätkartoffeln bei Lieferung	ab 50 kg je 100 kg	unter 50 kg je 5 kg
ab 9. September bis 30. November	10,20 DM	0,59 DM
im Dezember	11,30 DM	0,65 DM
im Januar und Februar	11,70 DM	0,66 DM
im März und April	12,00 DM	0,68 DM
im Mai	12,20 DM	0,69 DM
im Juni bis Ende Juli	12,70 DM	0,72 DM

15. Getränke

Bier:	0,33-Liter-Flasche	0,5-Liter-Flasche
Einfachbier (Malzbier u. Helles)	0,25 DM	0,38 DM
Vollbier, hell	0,48 DM	0,72 DM
Deutsches Pilsner	0,61 DM	0,92 DM
Doppel-Karamel	0,50 DM	0,75 DM
Bockbier, hell und dunkel	0,72 DM	1,08 DM
Spezialbier, Köstritzer Schwarzbier	0,56 DM	0,84 DM
Brause-Limonade (mit Essenzen):		
mit 7 kg Zucker je Hektoliter	0,21 DM	0,32 DM
mit 3,5 kg Zucker und 7 g Süßstoff je Hektoliter	0,20 DM	0,30 DM
Essenzen-Brauselimonade mit Süßstoff	0,18 DM	0,27 DM
Selters:	0,12 DM	0,18 DM

Spirituosen:	0,7-Liter-Flasche
Weinbrand, 38 %	17,50 DM
Weinbrand-Verschnitt, 38 %	10,45 DM
Weinbrand-Verschnitt, Spezial	14,40 DM
einfacher Trinkbranntwein, 40 %	9,95 DM
Kornbranntwein, 40 %	11,45 DM
Boonekamp, 40 %	11,15 DM
Eierlikör, 20 %	18,75 DM
Reiterlikör, 45 %	15,60 DM
div. Liköre, 32 %, 250 g Zucker	10,50 DM
div. Liköre, 35 %, 250 g Zucker	10,80 DM

16. Gaststätten

Jede Gaststätte ist entsprechend ihrer Gesamteinrichtung und den damit verbundenen Leistungen, die den Gästen gegenüber gebracht werden, in eine Preisstufe eingestuft. Dabei wird zwischen den Preisstufen I, II und III ohne Bedienung sowie den Preisstufen I, II, III, IV und Sonderklasse mit Bedienung unterschieden. So gehören u. a. in die Preisstufe I ohne Bedienung Selbstbedienungsläden, HO-Bierstuben, Imbißstuben, Kioske (außer Mitropa-Kioske auf Reichsbahngelände), Probierstuben der HO-Lebensmittel, offene Stände bei Veranstaltungen und alle sonstigen Einrichtungen des sozialistischen Handels, die einen Ausschank ohne Bedienung haben.

Für den Verkauf von Spirituosen, Bier, Selters, Brause, Limonade, Konditoreiwaren, Feingebäck und Schlagsahne über die Straße gelten die Einzelhandelsverkaufspreise. Auf den Getränke- und Speisekarten sowie Preistafeln, die in jeder Gaststätte im Gastraum vorhanden sein müssen, muß die Preisstufe der Gaststätte ersichtlich sein.

	Menge	mit Bedienung Preisstufe I	II	III	IV	S
		DM	DM	DM	DM	DM
Vollbier, hell	0,3-l-Glas	0,48	0,51	0,57	0,63	0,63
	0,25-l-Glas	0,40	0,43	0,48	0,53	0,53
	0,33-l-Flasche	0,53	0,57	0,63	0,70	0,70
	0,5-l-Flasche	0,80	0,85	0,95	1,05	1,05
Malzbier, dunkel und hell	0,3-l-Glas	0,28	0,30	0,36	0,42	0,42
	0,25-l-Glas	0,23	0,25	0,30	0,35	0,35
	0,33-l-Flasche	0,31	0,33	0,40	0,47	0,47
	0,5-l-Flasche	0,46	0,50	0,60	0,70	0,70
Deutsches Pilsner	0,3-l-Glas	0,59	0,62	0,68	0,74	0,74
	0,25-l-Glas	0,49	0,51	0,56	0,61	0,61
	0,33-l-Flasche	0,65	0,68	0,75	0,82	0,82
	0,5-l-Flasche	0,98	1,03	1,13	1,23	1,23
Bockbier, dunkel und hell	0,3-l-Glas	0,70	0,72	0,78	0,84	0,84
	0,25-l-Glas	0,58	0,60	0,65	0,70	0,70
	0,33-l-Flasche	0,78	0,80	0,87	0,93	0,93
	0,5-l-Flasche	1,17	1,20	1,30	1,40	1,40
Doppelkaramel	0,3-l-Glas	0,51	0,54	0,60	0,66	0,66
	0,25-l-Glas	0,43	0,45	0,50	0,55	0,55
	0,33-l-Flasche	0,57	0,60	0,67	0,73	0,73
	0,5-l-Flasche	0,85	0,90	1,00	1,10	1,10
Import-Bier	Pilsner und Budvarer					
	0,3-l-Glas	0,78	0,80	0,87	0,93	0,93
	0,25-l-Glas	0,65	0,68	0,73	0,78	0,78
	0,65-l-Flasche	1,70	1,75	1,90	2,00	2,00

	Menge	ohne Bedienung Preisstufe I	II	III
		DM	DM	DM
Vollbier, hell	0,3-l-Glas	0,44	0,46	0,52
	0,25-l-Glas	0,35	0,40	0,45
	0,33-l-Flasche	0,50	0,52	0,57
	0,5-l-Flasche	0,72	0,77	0,87
Malzbier, dunkel und hell	0,3-l-Glas	0,25	0,27	0,33
	0,25-l-Glas	0,20	0,23	0,28
	0,33-l-Flasche	0,28	0,30	0,36
	0,5-l-Flasche	0,40	0,45	0,55
Deutsches Pilsner	0,3-l-Glas	0,54	0,56	0,62
	0,25-l-Glas	0,45	0,45	0,50
	0,33-l-Flasche	0,61	0,62	0,68
	0,5-l-Flasche	0,90	0,93	1,03

Bockbier, dunkel und hell	0,3-l-Glas	0,65	0,66	0,70
	0,25-l-Glas	0,53	0,55	0,59
	0,33-l-Flasche	0,72	0,72	0,80
	0,5-l-Flasche	1,08	1,09	1,18
Doppelkaramel	0,3-l-Glas	0,46	0,51	0,55
	0,25-l-Glas	0,39	0,41	0,45
	0,33-l-Flasche	0,52	0,55	0,60
	0,5-l-Flasche	0,78	0,82	0,90
Import-Bier	0,3-l-Glas	0,72	0,73	0,79
	0,25-l-Glas	0,59	0,62	0,68
	0,65-l-Flasche	1,63	1,63	1,73

Obst-, Beeren- und Kräuterweine:

	Menge	Gültig für Preisgruppen mit und ohne Bedienung				
		I DM	II DM	III DM	IV DM	S DM
Rhabarber- und Apfelwein	0,7—0,75 l	2,45	2,80	3,15	3,50	3,85
Apfel-, Heidelbeer- und Rhabarbertischwein	0,7—0,75 l	2,90	3,40	3,55	3,80	4,20
Johannis- oder Stachelbeertischwein	0,7—0,75 l	3,40	3,85	4,15	4,45	4,95
Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Stachelbeer- und Mehrfruchtdessertwein sowie Kirschtischwein	0,7—0,75 l	3,95	4,40	4,80	5,15	5,70
Wermut-Mehrfrucht-Dessertwein						
Erdbeer-Tischwein	0,7—0,75 l	4,20	4,80	5,20	5,55	6,15
Kirsch-Dessertwein	0,7—0,75 l	4,45	5,05	5,45	5,80	6,40
Frucht-Schaumwein	0,75 l	8,10	8,40	8,75	9,10	9,45
Weißweine:						
Plattensee Riesling (Ungarn)	0,7 l	5,05	5,75	6,20	6,65	7,35
Plattensee Schloßberg (Ungarn)	0,7 l	5,40	6,15	6,60	7,10	7,85
Grasevina (Jugoslawien)	0,7 l	8,30	9,20	9,75	10,35	11,20
Mönchstaler Riesling (Rumänien)	0,7 l	5,05	5,75	6,20	6,65	7,35
Mädchentraube (Rumänien)	0,7 l	4,30	4,85	5,25	5,65	6,25

	Menge	Preisstufe I DM	II DM	III DM	IV DM	S DM
Spirituosen:						
Weinbrand, 38 %	2 cl	0,67	0,77	0,82	0,90	0,90
Weinbrand-Verschnitt, 38 %	2 cl	0,45	0,55	0,60	0,67	0,67
Weinbrand-Verschnitt, Spezial, 38 %	2 cl	0,57	0,67	0,72	0,80	0,80
einfacher Trinkbranntwein, 40 %	2 cl	0,43	0,53	0,58	0,65	0,65
Korn	2 cl	0,48	0,58	0,63	0,70	0,70
Boonekamp, 40 %	2 cl	0,47	0,57	0,62	0,70	0,70
Eierlikör, 20 %	2 cl	0,70	0,80	0,85	0,92	0,92
Reiterlikör, 45 %	2 cl	0,60	0,70	0,75	0,82	0,82
div. Liköre, 32 % und 35 %, 250 g Zucker	2 cl	0,45	0,55	0,60	0,67	0,67

Essenzen-Brauselimonade:

	Menge	mit Bedienung Preisstufe I DM	II DM	III DM	IV DM	S DM
mit 3,5 kg Zucker und 7 g Süßstoff (je Hektoliter)	0,33-l-Flasche	0,24	0,30	0,36	0,43	0,43
	0,5-l-Flasche	0,36	0,45	0,54	0,64	0,64
mit 7 kg Zucker	0,33-l-Flasche	0,26	0,32	0,38	0,44	0,44
	0,5-l-Flasche	0,38	0,48	0,57	0,67	0,67
Selters	0,33-l-Flasche	0,15	0,20	0,25	0,30	0,30
	0,5-l-Flasche	0,22	0,30	0,37	0,45	0,45
Faßbrause mit Süßstoff	0,25-l-Glas	0,12	0,14	0,16	0,19	0,19
Faßbrause mit 3,5 kg Zucker und 7 g Süßstoff	0,25-l-Glas	0,13	0,15	0,18	0,20	0,20
Faßbrause mit 7 kg Zucker	0,25-l-Glas	0,16	0,17	0,20	0,23	0,23

Essenzen-Brauselimonade:

	Menge	ohne Bedienung I DM	II DM	III DM
mit 3,5 kg Zucker und 7 g Süßstoff (je Hektoliter)	0,33-l-Flasche	0,22	0,27	0,33
	0,5-l-Flasche	0,33	0,41	0,50
mit 7 kg Zucker	0,33-l-Flasche	0,24	0,30	0,35
	0,5-l-Flasche	0,35	0,44	0,53
Selters	0,33-l-Flasche	0,14	0,18	0,23
	0,5-l-Flasche	0,20	0,27	0,34
Faßbrause mit Süßstoff	0,25-l-Glas	0,11	0,13	0,15
Faßbrause mit 3,5 kg Zucker und 7 g Süßstoff	0,25-l-Glas	0,12	0,14	0,17
Faßbrause mit 7 kg Zucker	0,25-l-Glas	0,15	0,16	0,19

Bohnenkaffee

	mit Bedienung Preisstufe I DM	II DM	III DM	IV DM	S DM
Schwarz, je Tasse 6,5 g Kaffee	0,70	0,75	0,85	0,90	0,90
mit 8 g kondensierter Vollmilch	0,77	0,82	0,92	0,97	0,97
mit 6 g Zucker	0,72	0,77	0,87	0,92	0,93
komplett	0,79	0,84	0,94	1,00	1,00
Schwarz, je Kännchen 13 g Kaffee	1,40	1,50	1,70	1,80	1,80
mit 16 g kondensierter Vollmilch	1,54	1,64	1,84	1,94	1,94
mit 12 g Zucker	1,44	1,54	1,74	1,84	1,86
komplett	1,58	1,68	1,88	1,98	2,00

	ohne Bedienung Preisstufe I DM	II DM	III DM
Schwarz, je Tasse 6,5 g Kaffee	0,64	0,68	0,77
mit 8 g kondensierter Vollmilch	0,71	0,75	0,84
mit 6 g Zucker	0,67	0,71	0,80
komplett	0,74	0,78	0,87
Schwarz, je Kännchen 13 g Kaffee	1,27	1,36	1,55
mit 16 g kondensierter Vollmilch	1,41	1,50	1,69
mit 12 g Zucker	1,33	1,42	1,61
komplett	1,47	1,56	1,75

Mokka

	mit Bedienung				
	I	II	III	IV	S
	DM	DM	DM	DM	DM
Schwarz, je Kännchen 13 g Kaffee	1,40	1,50	1,70	1,80	1,80
mit 8 g kondensierter Vollmilch	1,47	1,57	1,77	1,87	1,87
mit 6 g Zucker	1,42	1,52	1,72	1,82	1,82
komplett	1,50	1,60	1,80	1,90	1,90

Mokka, double

Schwarz, je Kännchen 20 g Kaffee	2,15	2,31	2,62	2,77	2,77
mit 8 g kondensierter Vollmich	2,22	2,38	2,69	2,84	2,84
mit 6 g Zucker	2,17	2,33	2,64	2,79	2,79
komplett	2,25	2,41	2,72	2,87	2,87

Mokka

	ohne Bedienung		
	I	II	III
	DM	DM	DM
Schwarz, je Kännchen 13 g Kaffee	1,27	1,36	1,55
mit 8 g kondensierter Vollmilch	1,34	1,43	1,62
mit 6 g Zucker	1,30	1,39	1,58
komplett	1,37	1,46	1,65

Mokka, double

Schwarz, je Kännchen 20 g Kaffee	1,93	2,08	2,36
mit 8 g kondensierter Vollmilch	2,00	2,15	2,43
mit 6 g Zucker	1,95	2,10	2,38
komplett	2,02	2,17	2,45

Schwarzer Tee, 1 g Tee

		Gültig für Preisgruppen mit und ohne Bedienung				
	Menge	I	II	III	IV	S
		DM	DM	DM	DM	DM
(Aufgußbeutel) 15 g Zucker	je Glas	0,25	0,30	0,35	0,40	0,40

Kakao

7 g Kakaopulver 10 g Zucker 30 g kondensierte Vollmilch	je Tasse	0,80	0,85	0,90	0,90	0,90

Trinkschokolade

	Menge	I DM	II DM	III DM	IV DM	S DM
10 g Kakaopulver 15 g Zucker 30 g kondensierte Vollmilch	je Tasse	1,05	1,10	1,15	1,15	1,15

Trinkvollmilch

2,5 % Fettgehalt	je Liter	0,96	0,96	1,16	1,16	1,36

Schlagsahne	50 g	0,65	0,70	0,75	0,80	0,90

Malzkaffee

schwarz	je Tasse	0,15	0,20	0,25	0,30	0,35
mit 8 g kondensierter Vollmilch	je Tasse	0,22	0,27	0,32	0,37	0,42
mit 6 g Zucker	je Tasse	0,17	0,22	0,27	0,32	0,38
komplett	je Tasse	0,24	0,29	0,34	0,40	0,45
schwarz	je Kännchen	0,30	0,40	0,50	0,60	0,70
mit 16 g kondensierter Vollmilch	je Kännchen	0,44	0,54	0,64	0,74	0,85
mit 12 g Zucker	je Kännchen	0,35	0,45	0,55	0,65	0,75
komplett	je Kännchen	0,50	0,60	0,70	0,80	0,90

Wurstwaren

		I DM	II DM	III DM	IV DM
Bockwurst	Stück 100 g	0,90	0,90	0,95	1,10
Brühpolnische	Stück 100 g	0,90	0,90	0,95	1,10
Wiener Würstchen	Stück 100 g	0,95	0,95	1,00	1,15
Rostbratwurst	Stück 100 g	0,90	0,90	0,95	1,10

(Fett zum Braten darf nicht zusätzlich kalkuliert werden)

Vorstehende Preise erhöhen sich bei Abgabe mit Brötchen um 5 Pfennig.

Konzertaufschlag

Gaststätten der Preisstufen II und III sind berechtigt, bei musikalischen Darbietungen auf Speisen und Getränke Aufschläge in folgender Höhe zu erheben:

In der Preisstufe II	10 % auf den Gaststättenverkaufspreis,
in der Preisstufe III	die Differenz bis zur Preisstufe IV.

Auf Bohnenkaffee darf kein Konzertaufschlag erhoben werden.
Sofern Eintrittsgeld erhoben wird, ist die zusätzliche Berechnung eines Konzertaufschlages nicht statthaft.

Für mechanische Musik — wie Tonband, Schallplatten usw. — ist die Berechnung weder eines Konzertaufschlages noch Eintrittsgeldes zulässig.

Kalkulationen bei Lieferung von Waren durch den Gast

a) **Speisen und Getränke** (außer Bohnenkaffee)
Für die Zubereitung von Speisen und Getränken bzw. weitere Bearbeitung von Waren, die vom Gast geliefert werden, können bis zur Höhe der Differenz zwischen Einzelhandelsverkaufspreis (EVP) und Gaststättenverkaufspreis (GVP) Zuschläge berechnet werden.

b) Zubereitungskosten für **Bohnenkaffee:**
Für die Zubereitung von Bohnenkaffee, der vom Gast mitgebracht wird, einschließlich der Geschirrbenutzung, können Entgelte bis folgender Höhe berechnet werden:

	Preisstufen I	II	III	
je Liter	0,60	0,70	0,80	DM
je Tasse	0,10	0,15	0,20	DM

c) **Heißwasserzuschlag für Grog:**
Für die Zubereitung von Grog können Heißwasserzuschläge in folgender Höhe berechnet werden:

Preisstufen I	II	III	IV	S	
0,10	0,15	0,20	0,25	0,25	DM

Diese Zuschläge verstehen sich einschließlich 10 g Zucker.

Korkengelder

Für mitgebrachte Spirituosen, Weine und Süßmoste dürfen folgende Entgelte als Korkengeld erhoben werden:

	Preisstufen I	II	III	
Trinkbranntweine und Liköre bis 0,35 Liter Inhalt	1,00	1,50	2,00	DM
über 0,35 Liter Inhalt	2,00	2,50	3,00	DM
Sekt, Traubenweine, Obst- und Beerensüßmost	0,75	1,00	1,25	DM

17. Qualitätsmäßige Beanstandung von Lebens- und Genußmitteln

Dem Preis für Lebens- und Genußmittel und Gaststättengerichte liegt eine bestimmte Rezeptur zugrunde, mit der in Zweifelsfällen der Verkäufer die Berechtigung des geforderten Preises nachzuweisen hat.

Der Preis ist dann nicht mehr gerechtfertigt, wenn bei den Einsatzmaterialien zuungunsten der Kunden Veränderungen vorgenommen wurden.

Dafür einige Beispiele:

Preise der Gaststättengerichte sind unter Verwendung von Butter kalkuliert, für die Zubereitung werden aber billigere Fette verwandt.

Für Wurstsorten bester Qualität werden Innereien verarbeitet, die dafür nicht verwendet werden dürfen, aber auch nicht kalkuliert waren; oder die Anteile von Rindfleisch werden durch erhöhten Einsatz billigeren Schweinefleisches vermindert.

Backwaren, die meistens stückweise verkauft werden, können Untergewicht haben, oder die Anteile von Fett, Zucker und anderen hochwertigen Einsatzmaterialien sind durch höheren Einsatz von Mehl oder anderen billigeren Einsatzstoffen verringert.

Beim Vorliegen des Verdachtes derartiger Verfälschungen kann der zuständige Hyg.-Kontrollpunkt resp. auch der Kreistierarzt eingeschaltet werden.

Bei allen diesen Dienststellen können beim Verdacht der Verfälschung durch Rezepturveränderungen usw. auch Lebens- und Genußmittel zur Untersuchung abgegeben werden.

Selbstverständlich kann auch wie bei allen Preisverstößen das Sachgebiet Preise bei den Räten der Stadtbezirke direkt eingeschaltet werden.

18. Gemüse und Obst

Allgemeine Bemerkungen:

Die Preise für Gemüse und Obst sind nach den Bestimmungen der Preisanordnung Nr. 1055 vom 16. Juni 1958 (GBl. I Nr. 49, S. 562) verbindlich für Berlin laut VOBl I/62 von 1958, zu bilden.

Das Ministerium für Handel und Versorgung legt unter Berücksichtigung der jeweiligen Marktlage für den sozialistischen und privaten Handel einheitliche Verbraucherhöchstpreise und in Ausnahmefällen Großhandelsabgabepreise für frisches Gemüse und Obst fest.

Die Preise werden laufend in der Tagespresse veröffentlicht.
Es handelt sich um Höchstpreise, die unter-, aber nicht überschritten werden dürfen.

Die Preise gelten in der Regel für Erzeugnisse, die zum Zeitpunkt des Verkaufs den Sortierungs- und Gütebestimmungen der Güteklasse A entsprechen.

Die Preise für Gemüse und Obst der Güteklasse B werden durch einen Abschlag von 20 % von den Preisen der Güteklasse A gebildet, soweit nicht für Güteklasse B besondere Preise festgesetzt sind. Die Preise für Obst der Güteklasse C müssen angemessen unter denen der Güteklasse B liegen. Maßgebend für die Höhe der zulässigen Preise ist besonders die Güte und Beschaffenheit der Ware.

Qualitätsbestimmungen sind in der Anordnung über die Abnahme und Gütebestimmungen für Gemüse und Obst vom 2. Mai 1957 (GBl. Sonderdruck Nr. 255) festgelegt

Nachdem die Qualität der Ware ausschlaggebend für die Beurteilung der Zulässigkeit der Preise ist, werden nachstehend auszugsweise einige wichtige Gütebestimmungen der Güteklasse A angegeben.

Kohlgemüse

Weiß-, Rot- und Wirsingkohl

Güteklasse A

Köpfe gesund, ausgereift, der Art und Sorte entsprechend fest und gleichmäßig in Form und Farbe, ohne Risse, nicht geplatzt, Deckblätter im wesentlichen ohne Stoßflecke oder sonstige Verletzungen, frei von Fraß- und Faulstellen, vollkommen frostfrei, Köpfe am Strunk nicht zu kurz geschnitten, so daß die Deckblätter noch Halt haben.

Soweit nichts anderes bestimmt ist, können ab 1. Januar gegebenenfalls die ersten Deckblätter fehlen.

Mindestgewicht je Kopf:

Weißkohl	1 kg
Rotkohl	1 kg
Wirsingkohl	1 kg

Abweichungen bei Frühsorten bis zu einem Mindestgewicht von ¾ kg, bei Rotkohl von ½ kg, sind zulässig.

Mindestgewicht bei Einschneidekohl 1,5 kg je Kopf.

Blumenkohl

Güteklasse A

Einheitlich in Form und Größe, weiß, sauber, fest, nicht geschoßt, frei von Krankheiten, Schädlingen und Druckstellen, von gesunden ungekürzten Blättern gut geschützt, Strunk kurz unter den Hüllblättern abgeschnitten.

Größe 00	über 40 cm Auflagen-Durchmesser
Größe 0	30 bis 40 cm Auflagen-Durchmesser
Größe I	25 bis 30 cm Auflagen-Durchmesser
Größe II	20 bis 25 cm Auflagen-Durchmesser
Größe III	15 bis 25 cm Auflagen-Durchmesser
Größe IV	10 bis 15 cm Auflagen-Durchmesser

Rosenkohl

Güteklasse A

Gesund, fest geschlossen, nicht über 35 mm Durchmesser, nicht unter 15 mm Durchmesser, von gelben und welken Blättern befreit.

Grünkohl

Güteklasse A

In Form und Farbe der Sorte entsprechend, frei von Schädlingen und Krankheiten sowie gelben und welken Blättern, kurz unter den ersten Blättern abgeschnitten.

Kohlrabi

Güteklasse A

Zart, mit frischem Laub- und Herzblatt, der Sorte entsprechend Knollen gut geformt und ohne Risse, nicht holzig, nicht geschoßt.

Größe I	über 8 cm
Größe II	über 6 cm bis 8 cm
Größe III	über 4 cm bis 6 cm
Größe IV	über 3 cm bis 4 cm (nur bis 31. Mai)

Kohlrabi ohne Laub (ab 1. Oktober)

Güteklasse A

Frei von Fraß- und Faulstellen, der Sorte entsprechend gut geformt, nicht holzig.

Wurzelgemüse

Speisemöhren, kleine runde und halblange Sorten mit Laub (Bundware)

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend gleichmäßig in Form und Farbe, ohne Risse, unbeschädigt, frei von Krankheiten, Schädlingen und Fäulnis, frei von Erde, gebündelt mit Laub. Für industrielle Verwertung ohne Laub, 8 cm lang, Mindestdurchmesser an der dicksten Stelle 2 cm. Kurze Sorten (Duwicker, Pariser Markt), Mindestdurchmesser an der dicksten Stelle 2,5 cm. Die Länge der Sorte ist entsprechend.

Speisemöhren ohne Laub

(ab 1. August nur auf Vereinbarung Speisemöhren mit Laub)

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend gleichmäßig in Form und Farbe, frei von Krankheiten, Schädlingen und Fäulnis, nicht geplatzt, nicht geschoßt, Blatttriebe sauber abgedreht (nicht abgeschnitten), ungewaschen, aber frei von Erde. Mindestdurchmesser an der dicksten Stelle 2,5 cm.

Sellerie

Güteklasse A

Sauber, weißfleischig, glatt an den Seiten, frei von Nebenwurzeln, schorf- und rostfrei, frei von Rissen, Beschädigungen und Schädlingsbefall, geschoßte Ware unzulässig.

a) Sellerie mit Laub (Stückware); nach folgenden Größen zu sortieren:

Größe 0	Mindestdurchmesser über 12 cm
Größe I	Mindestdurchmesser 10 bis 12 cm
Größe II	Mindestdurchmesser 8 bis 10 cm
Größe III	Mindestdurchmesser 5 bis 8 cm

gebündelt zu 5 oder 10 Stück

b) Sellerie ohne Laub (Gewichtsware):
Knollengröße über 8 cm Mindestdurchmesser, Größen gemischt. Bei der Anlieferung von Sellerie aus dem Wintereinschlag mit kurzem, gelbem Laub gelten die Bestimmungen für Sellerie ohne Laub.

Wurzelpetersilie

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend, längere oder kürzere, spindelförmige, unverästelte Pfahlwurzeln ohne Laub, jedoch mit Herzblättern, frei von Schmutz, Fäulnis, Fraßstellen und Rissen.

Größe I	4 bis 10 cm Duchrmesser
Größe II	10 bis 14 cm Durchmesser

Rote Rüben

Güteklasse A

Frei von Erde, in Form, Farbe und Größe der Sorte entsprechend gleichmäßig, ohne Ringbildung, nicht geplatzt und frei von Fraßstellen und Fäulnis, ohne Laub, Blattstiele sauber abgedreht.

Größe I	4 bis 10 cm Querdurchmesser
Größe II	10 bis 14 cm Querdurchmesser

Speisekohlrüben

Güteklasse A

Gelbfleischig, geputzt, frei von Schmutz und Fäulnis, ohne Risse und Beschädigungen, Kopf sauber abgeschnitten, nur für Zwecke der Lagerung ungeputzt.

Durchmesser 10 bis 20 cm.

Radies

Güteklasse A

Jung, zart, volles und frisches Laub, gesund, unbeschädigt, sauber gewaschen, gleiche Form und Farbe, nicht hohl oder pelzig, nicht geplatzt.

Größe I	10 bis 20 mm Durchmesser
Größe II	20 bis 25 mm Durchmesser

zu 10 oder 15 Stück gebündelt.

Rettich

Güteklasse A

Jung, zart, volles und frisches Laub bzw. ohne Laub, gesund, frei von Schädlingen und Krankheiten, unbeschädigt, sauber gewaschen, Form und Farbe der Sorte entsprechend, nicht hohl und nicht geplatzt.

Größe I	7 bis 10 cm Mindestdurchmesser
Größe II	5 bis 7 cm Mindestdurchmesser
Größe III	2 bis 5 cm Mindestdurchmesser

(Bündelrettich, Mairettich)

Die Größe III ist bis zum 30. April zu 5 Stück zu bündeln, ab 1. Mai zu 10 Stück. Gewichtsware (Rettich ohne Laub) mit einem Mindestdurchmesser von 5 cm.

Pastinaken

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend, gleichmäßig in Form und Farbe, frei von Krankheiten, Schädlingen und Fäulnis, nicht geplatzt, Blatttriebe sauber abgedreht, frei von Erde.

Mindestdurchmesser an der dicksten Stelle 4 cm. Eine Güteklasse B ist nicht handelsüblich.

Schwarzwurzeln

Güteklasse A

Sauber, innen weiß, glatt, ohne Verzweigung, ungewaschen, Mindestlänge 20 cm, Mindestdurchmesser 1,8 cm.

Meerrettich

Güteklasse A

Gesund, inwendig weiß, ohne Wurzeln und Kraut, die Stangen glatt, je Stange nicht mehr als 2 Köpfe, sauber geputzt, graustreifige Ware ist ausgeschlossen.

Größe I	bis 240 Stangen je 100 kg
Größe II	241 bis 320 Stangen je 100 kg
Größe III	321 bis 440 Stangen je 100 kg
Größe IV	441 bis 600 Stangen je 100 kg

Zwiebelgemüse

a) **Speisezwiebeln** mit Laub (Lauchzwiebeln)

Güteklasse A

In Form und Farbe der Sorte entsprechend einheitlich, ohne Schosser, gesund, nicht naß, gründlich geputzt, frisches Laub.

Größe I	über 50 mm Durchmesser
Größe II	30 bis 50 mm Durchmesser
Größe III	20 bis 30 mm Durchmesser

zu 10 oder 15 Stück gebündelt

Durchmesser für Treibware: über 25 bis 40 mm.

b) **Speisezwiebeln** ohne Laub (Dauerzwiebeln)

Güteklasse A

Speisezwiebeln über 25 mm Durchmesser, in Form und Farbe der Sorte entsprechend einheitlich, ohne Böcke und Schosser (ausgewachsene Zwiebeln), voll ausgereift, gesund, trocken, nicht gefroren, gründlich geputzt, kurz abgedreht oder geschnitten und ohne Wurzeln.

Größe I	von 50 mm Durchmesser aufwärts (Fleischerzwiebeln, großfallende Ware)
Größe II	von 35 bis 50 mm Durchmesser (Haushaltszwiebeln, mittelfallende Ware)
Gemischt:	Durchmesser von 25 mm aufwärts

Porree

Güteklasse A

Sauber, weiß, unbeschädigt, frei von Schädlingsbefall, Wurzel und Blätter etwas eingekürzt (Blätter handbreit).
Bei Lagerware vergilbte Blätter entfernt, ungewaschen, aber frei von Erde.

Größe 0	über 30 mm Mindestdurchmesser
Größe I	über 25 mm Mindestdurchmesser
Größe II	über 15 mm Mindestdurchmesser

Schnittlauch

Güteklasse A

Sauber, frisch, frei von tierischen und pflanzlichen Schädlingen, frei vom gelben Laub, nicht unter 15 cm Länge.
Bei Treibware nicht unter 10 cm Länge.
Der Schnittlauch wird gebündelt zu 20 g geliefert. In die Gemüsesteigen werden 200 Bunde gepackt.

Kopfsalat

Güteklasse A

Frisch, frei von Krankheiten, Brand- und Faulstellen sowie tierischen Schädlingen, Köpfe fest geschlossen, ohne Wurzel, nicht geschoßt.

Größe 0	über 250 g
Größe I	über 200 bis 250 g
Größe II	über 150 bis 200 g
Größe III	über 100 bis 150 g (nur bis 15. Mai)
Größe IV	über 80 bis 100 g (nur bis 30. April)

Feldsalat

Güteklasse A

Sauber, frei von tierischen und pflanzlichen Schädlingen, getrennt nach groß-, mittelgroß- und kleinblättrigen Sorten, nicht geschoßt.

Endivien

Güteklasse A

Frisch, gesund, frei von Fraß- und Faulstellen sowie sonstigen Beschädigungen, gut gebleicht, ohne Wurzeln, welke Blätter entfernt.

Spinat

Güteklasse A

Grün, sauber, nicht geschoßt, ohne gelbe Blätter, frei von tierischen Schädlingen, Unkraut und Erde, entweder als Blattspinat geliefert oder als ganze Pflanze, unmittelbar unter dem Wurzelhalt gestochen, ungewaschen.

Schnittpetersilie

Güteklasse A

Sauber, frisch, ohne vergilbte Blätter, frei von tierischen und pflanzlichen Schädlingen, gebündelt, nicht länger als 10 bis 15 cm, frei von Wurzelteilen (je Bund nicht unter 20 g).

Chicorée

Güteklasse A

Sauber, frisch, Kopf geschlossen, frei von Fraß- und Faulstellen, gut gebleicht, Wurzeln unter dem Blattansatz abgeschnitten, so daß der Kopf festen Halt hat, Mindestdurchmesser 3 cm.

Gartenkresse

Güteklasse A

Frisch, sauber, frei von tierischen und pflanzlichen Schädlingen sowie gelben und welken Blättern.

Spargel (Bleichspargel)

Güteklasse A

I. Sortierung:

Stangen gesund, gerade und gut gewachsen, nicht hohl, nicht äußerlich erkennbar gespalten, mit weißen, festgeschlossenen und unbeschädigten Köpfen; roter Anlauf der Stangen, der augenscheinlich nach dem Stechen eingetreten ist, ist zulässig; Rost, der durch Schälen zu entfernen ist, beeinträchtigt die Sortierung nicht.
Länge der Stangen nicht über 24 cm und nicht unter 17 cm.

Größe: bei 24 cm Stangenlänge dürfen 28 der dünnsten Stangen nicht unter 1 kg wiegen, einzelne Stangen nicht unter 36 g.

II. Sortierung:

Gütebestimmung wie I. Sortierung.

Größe: Bei 24 cm Stangenlänge dürfen 42 der dünnsten Stangen nicht unter 1 kg wiegen, einzelne Stangen nicht unter 24 g, kurze Stangen entsprechend leichter.

Blaue Sortierung:

Güte:

Stangen mit blauen (nicht grünen) Köpfen, im übrigen den Anforderungen der Güteklasse A entsprechend.

Größe: Stangen der I. und II. Sortierung etwa zur Hälfte gemischt; bei der Belieferung der Industrie nicht länger als 24 cm.

Sondersortierung Köpfe:

Köpfe der I. und II. Sortierung mit höchstens 12 cm Länge.

Bruchspargel

Gebrochene Stangen der Güteklasse A und B, jedoch ohne abgeschnittene Unterenden.

Grünspargel

Güteklasse A

I. Sortierung:

Stangen gesund, gerade und gut gewachsen, nicht hohl, nicht äußerlich erkennnbar gespalten, unbeschädigte Köpfe, die Schuppen noch anliegend, oberer Teil der Stangen grün, auch bläulichgrün.

Größe: Für alle Güteklassen: Länge der Stangen nicht über 20 cm, nicht unter 15 cm. Bei 20 cm Stangenlänge dürfen 35 der dünnsten Stangen nicht unter 1 kg wiegen. Einzelne Stangen nicht unter 33 g.

Rhabarber

Güteklasse A

Mindestlänge der Stiele 30 cm, in den ersten drei Erntewochen 25 cm, Blätter kurz geschnitten (nicht über 3 cm), sauber in Form und Farbe, gleichmäßig, Hüllblätter am Stielende entfernt, Mindestdurchmesser 30 mm.

Für rotstielige Sorten Mindestdurchmesser 20 mm und Treibrhabarber 10 mm. Treibrhabarber gebündelt zu 1 kg, Freilandrhabarber gebündelt zu 5 oder 10 kg (zweimal gebunden).

Gurken

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend gleichmäßig gewachsen, auch leicht gebogen, jedoch nicht krumm, nicht bauchig und nicht eingeschnürt, einheitlich grün (Schälgurken auch gelb), fest, frei von Flecken, Faulstellen und Krankheiten, frisch gebrochen, transportfähig, ohne Stiel, Hausgurken mit etwa 1 cm langem Stiel, Schälgurken mit gut ausgebildetem Fruchtfleisch.

Gruppe Essiggurken:

Größe I	3 bis 6 cm, höchstens 20 mm ∅
Größe II	über 6 bis 9 cm, höchstens 30 mm ∅

Gruppe Salzgurken:

Größe I	über 9 bis 15 cm, höchstens 45 mm ∅
Größe II	über 15 bis 22 cm, höchstens 45 mm ∅

Gruppe Schälgurken:

Größe I	Spezialschälgurken, Mindestgewicht 2 kg
Größe II	Länge mindestens 25 cm, Mindestgewicht 750 g
Größe III	Länge mindestens 22 cm, Mindestgewicht 500 g

Gruppe Salatgurken aus Kasten und Freiland:
Länge nicht unter 25 cm, Durchmesser nicht über 6 cm, grünschalig.

Gruppe Treibhausgurken:

Größe I	mindestens 40 cm lang, Mindestgewicht 400 g
Größe II	mindestens 30 cm lang, Mindestgewicht 300 g

Tomaten

Güteklasse A

Nur runde Sorten, in Form und Farbe sowie Reife gleichmäßig, nicht überreif, gesund, fest, frei von Rissen sowie Faulstellen, Verletzungen, Mißbildungen, ohne Kelch, Größe 40 bis 65 mm Durchmesser. Bis 31. Juli über 30 mm Durchmesser.

Melonen

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend in Form und Farbe, frei von Krankheiten und Schädlingen, nicht geplatzt, frei von Beschädigungen und Faulstellen — Melone (Cantalupe, Netzmelone und glatte Melone).

Cantalupe

Güteklasse A

Der Sorte entsprechend in Form und Farbe, leicht gereift, frei von Krankheiten und Schädlingen, nicht geplatzt, frei von Beschädigungen, Gewicht nicht unter 750 g je Stück.

Netz- und glatte Melonen

Güteklasse A

Entsprechend in Form und Farbe, Gewicht über 750 bis 2500 g je Stück.

Kürbis

Güteklasse A

Entsprechend Melonen. Als Handelsware nur gelbfleischige Sorten. Der Sorte entsprechend in Form und Farbe, frei von Krankheiten und Schädlingen, nicht geplatzt, frei von Beschädigungen und Faulstellen.

Speisepaprika (Gemüsepaprika)

Güteklasse A

In Form und Farbe der Sorte entsprechend, frei von tierischen und pflanzlichen Schädlingen, frei von Faulstellen, mit etwa 1 cm Stiel geerntet.

Gartenbohnen

Güteklasse A

Gesund, jung, zart, fleischig, vollsaftig und glatt brechend, ohne Laub gepflückt, sorteneinheitlich, ohne Flecken, der Sorte entsprechend einheitliche grüne oder gelbe Farbe, mit oder ohne Fäden, Körner schwach ausgebildet und zart, Hülsen nicht aufgetrieben, frei von Krankheiten, Fraß- und Faulstellen.

Puffbohnen

Güteklasse A

Hülsen möglichst frisch, grün, Körner gut ausgebildet und in ihrer Reife gleichmäßig, frei von Krankheiten und Schädlingen, saftig, nicht hart, grünschalig (keinesfalls gelb- oder schwarznablig).

Gemüseerbsen

Güteklasse A

Sorten einheitlich, Hülsen jung, zart, frisch, in der Länge der Sorte entsprechend von guter grüner Färbung, gleichmäßig reif, frei von Flecken, Krankheiten und Schädlingen, Körner genügend groß (der Sorte entsprechend), saftig, nicht hart. Bei Lieferung an die Verarbeitungsindustrie dürfen bei Schalerbsen nicht über 30 %, bei Markerbsen nicht über 50 % dickere (über 8,5 mm quadratische Lochung) Erbsen enthalten sein. (Hülsen in der Länge der Sorte einheitlich und frisch.) Zuckererbsen mit kleinen, unausgebildeten Körnern, Hülsen jung, zart, frisch und grün.

Gütebestimmung für Obst

Kernobst

Äpfel und Birnen (Tafelobst)

Güteklasse A

Versandreif, mit Stiel gepflückt, der Sorte entsprechend weniger typisch in Form und Farbe. Früchte mit kleinen Fehlern, die die Haltbarkeit nicht wesentlich beeinflussen. Sie dürfen jedoch keine Wurmstiche oder Fäulnis aufweisen.

Größengruppen:

Äpfel

a) sehr großfrüchtig	Mindestdurchmesser 65 mm
b) großfrüchtig	Mindestdurchmesser 60 mm
c) mittelfrüchtig	Mindestdurchmesser 55 mm
d) kleinfrüchtig	Mindestdurchmesser 50 mm

Birnen

a) sehr großfrüchtig	Mindestdurchmesser 60 mm
b) großfrüchtig	Mindestdurchmesser 50 mm
c) mittelfrüchtig	Mindestdurchmesser 45 mm
d) kleinfrüchtig	Mindestdurchmesser 40 mm

Quitten

Güteklasse A

Gepflückt, der Sorte entsprechend gleichmäßig in der Farbe, frei von erkennbaren Fehlern. Mindestdurchmesser 50 mm.

Steinobst

Aprikosen

Güteklasse A

Gepflückt, versandreif, jedoch nicht grün, fest, nicht hohl, gleichmäßig in Form und Farbe, trocken, frei von Krankheiten, Mißbildungen und Fäulnis.

Mindestdurchmesser 35 mm.

Pfirsiche

Güteklasse A

Versandreif, gepflückt, fest, nicht hohl, am Stiel nicht geplatzt, gleichmäßig in Form und Größe, trocken, frei von Krankheiten, Flecken, Mißbildungen und Fäulnis.

Mindestdurchmesser 50 mm. Für den Frischmarkt sind auserlesene, vollkommen fehlerfreie und großfrüchtige, besonders gut ausgefallene Früchte der Güteklasse A in Klein- bzw. Sonderpackungen als Güteklasse I A (Auslese) zugelassen.

Mindestdurchmesser 60 mm.

Süßkirschen

Güteklasse A

Versandreif mit Stiel und ohne Blatt (Königin Hortense, mit Stielblättern gepflückt), trocken, der Sorte entsprechend in Größe und Form, nicht geplatzt, frei von Krankheiten und Schädlingen; regenfeuchte Früchte, als solche gekennzeichnet, zugelassen. In Kleinpackungen von 0,5 kg Inhalt sind auserlesene Früchte als Güteklasse I A zugelassen.

Sauerkirschen

Güteklasse A

Versandreif, mit — auf Vereinbarung auch ohne — Stiel und Blatt gepflückt oder lang geschnitten, frisch und trocken, der Sorte entsprechend in Form und Größe, nicht geplatzt, frei von Krankheiten und Schädlingen.

Pflaumen und Zwetschen

Güteklasse A

a) Versandreif, gepflückt, trocken, gut ausgebildet, nicht geplatzt, frei von Krankheiten, Schädlingen, Flecken und Fäulnis, für den Frischmarkt sind auserlesene, völlig fehlerfreie und große, besonders gut ausgefallene Früchte der Güteklasse A in Klein- bzw. Sonderpackungen als Güteklasse I A (Auslese) zugelassen.

b) Hartreif (nur für industrielle Verwertung bestimmt), ausgewachsen, ungewaschen, jedoch frei von Krankheiten, Schädlingen, Flecken, Schmutz und Fäulnis, möglichst ohne Stiele und Blätter.

Mirabellen

Güteklasse A

Gelblich, hartreif, gleichmäßig in Form und Größe, trocken, frei von Krankheiten, Schädlingen, Flecken und Fäulnis, möglichst ohne Stiele.

Renekloden

Güteklasse A

a) Versandreif, gepflückt, möglichst mit Stiel, fest, gleichmäßig in Form und Größe, trocken, frei von Krankheiten, Schädlingen, Flecken und Fäulnis.
Mindestdurchmesser 25 mm.

b) Grün, hartreif, gleichmäßig in Form und Größe, frei von Krankheiten, Schädlingen, Flecken und Fäulnis.
Mindestdurchmesser 22 mm.

Beerenobst

Johannisbeeren

Güteklasse A

Genußreif, nicht überreif, der Sorte entsprechend, gleichmäßig in der Farbe, trocken und sauber (für industrielle Verwertung auf Grund vorheriger Vereinbarung auch entrappte Früchte).

Stachelbeeren

Güteklasse A

a) Reif, der Sorte entsprechend gleichmäßig in Form, Farbe und Größe. Gut ausgereift, nicht überreif, trocken, sauber, frei von Krankheiten und Schädlingen. Nach Farbe und Früchten getrennt.

b) Hartreif, ausgewachsen, jedoch noch hart, sauber, frei von Krankheiten und Schädlingen.

c) Grün, unreif, möglichst gleichmäßig, auch in der Größe, noch grün, frei von Krankheiten und Schädlingen, Längendurchmesser nicht über 18 mm.

Garten-Himbeeren und Garten-Brombeeren

Güteklasse A

Für Frischmarkt und Industrie (Faßware): Genußreif, ohne — nach Vereinbarung auch mit — Fruchtboden gepflückt, sauber und für den Frischmarkt trocken.
Für den Frischmarkt sind auserlesene, völlig fehlerfreie und große, besonders gut ausgefallene Früchte in Kleinpackungen bis 0,5 kg Inhalt als Güteklasse I A (Auslese) zugelassen.

Großfrüchtige Garten-Erdbeeren

Güteklasse A

Versandfreif, fest, der Sorte entsprechend, gleichmäßig in Form und Farbe, sauber, mit Kelch und kurzem Stiel, frei von Krankheiten, Fraß-

stellen, Schmutz und Fäulnis. Für industrielle Verwertung auf Grund vorheriger Vereinbarung auch entkelchte Früchte.

Mindestdurchmesser 20 mm (kleinfrüchtige Sorten wie Deutsch-Evern 15 mm). Für den Frischmarkt sind von Treib- und Freilanderdbeeren auserlesene, völlig fehlerfreie und große, besonders gut ausgefallene Früchte in Kleinpackungen bis 0,5 kg Inhalt als Güteklasse I A (Auslese) zugelassen.

19. Preise im Fotografenhandwerk

Im Fotografenhandwerk gelten die nachstehend genannten Preise.

Es ist darauf zu achten, daß im Geschäft an gut sichtbarer Stelle eine Preisliste mit Angabe der genehmigten Preisklasse aushängen muß.

Die Einstufung in Preisklassen erfolgt nach den nachstehend genannten Merkmalen:

1. Zur Preisklasse I gehören Betriebe, deren Inhaber als Spitzenkönner des Handwerks höchste Qualitätsarbeit leisten und die über getrennte Arbeitsräume für die einzelnen Arbeitsgebiete einschließlich Empfangsraum verfügen.
2. Zur Preisklasse II gehören Betriebe mit überdurchschnittlichen handwerklichen Leistungen und getrennten Arbeitsräumen für die einzelnen Arbeitsgebiete.
3. Zur Preisklasse III gehören Betriebe mit guter handwerklicher Leistung.

Amateurarbeiten sind vom Fotografenhandwerk, Drogisten oder Fachgeschäft zu den für Fotoamateurarbeiten geltenden Preisen zu berechnen.

Regelleistungspreise für das Fotografenhandwerk

(Auszug)

	Preisklasse I DM	Preisklasse II DM	Preisklasse III DM
3 Stück Paßbilder bis Größe 30×40 mm, unretuschiert	1,50	1,50	1,50
6 Stück desgleichen	2,00	2,00	2,00
jedes weitere Paßbild	0,20	0,20	0,20
Nachbestellungen je Bild	0,35	0,35	0,35
Bei Eilaufträgen für Paßbilder innerhalb von zwei Stunden darf ein Aufschlag von 100 % erhoben werden.			
3 Stück Bewerbungsbilder 40×50 mm, retuschiert	2,25	2,25	2,25
6 Stück Bewerbungsbilder 40×50 mm, retuschiert	3,05	3,05	3,05
jedes weitere Bild	0,35	0,35	0,35

	Preisklasse I	II	III
	DM	DM	DM
Nachbestellung je Bild	0,50	0,50	0,50
3 Stück Freundschaftsbilder 50×80 mm	4,15	3,80	3,40
6 Stück Freundschaftsbilder 50×80 mm	5,40	5,00	4,85
jedes weitere Bild bei mehr als sechs	0,50	0,50	0,50
Nachbestellungen nach Erfüllung des Auftrages je Stück	0,75	0,75	0,75
3 Stück Postkarten, retuschiert, Einzelperson, Porträt, Kniebild, Kinderaufnahme, ganze Figur, unter Verwendung einer Platte oder eines Films	7,15	6,60	6,40
6 Stück desgleichen	8,75	8,10	7,90
3 Stück Postkarten, retuschiert, Doppelbilder (von zwei Personen an), Porträt, Brustbild, Kniebild, ganze Figur, Familienaufnahmen sowie Einzelköpfe über 7 cm Höhe unter Verwendung einer Platte oder eines Films	7,85	7,30	7,10
6 Stück desgleichen	9,65	8,90	8,65
Für Aufnahmen von Personen außerhalb des Betriebes zur Herstellung von Postkarten bei vereinfachtem Arbeitsvorgang (auf Straßen, Plätzen, in Betrieben und bei Veranstaltungen), sofern der Abnehmer vor der Aufnahme eine Bestellung abgegeben hat,			
a) jede Aufnahme ohne Bild	1,20	1,20	1,20
b) je angefertigte Postkarte	0,75	0,75	0,75
Der Preis für die Aufnahme darf nur einmal berechnet werden.			
Für Kinderaufnahmen (Einzelaufnahmen) in den Schulen und Kindergärten für jede Aufnahme mit 1 Bild (Postkartenformat)	1,50	1,50	1,50
Jede weitere Postkarte	0,75	0,75	0,75
Unbestellte Aufnahmen von Veranstaltungen und besonderen Ereignissen (Risikoaufnahmen) in Postkartengröße je Abzug	0,75	0,75	0,75
Für das Format „Weltpostkarte" darf ein Aufschlag von 10 % auf den Endpreis für Postkarten berechnet werden.			
Hochzeitsgruppen- und Gruppenaufnahmen im Format 13×18 cm, nicht aufgezogen, mit einem Abzug, je Stück	10,85	9,85	9,25
Jedes weitere Bild bis 6 Stück	1,35	1,35	1,35
Jedes weitere Bild über 6 Stück	1,25	1,25	1,25
Serienaufnahmen (nur Kinder), Postkartenformat, 6 verschiedene Aufnahmen, 6 Bilder	12,90	12,10	11,60

Jede weitere Aufnahme mit einem Bild	2,10	1,95	1,90
Jede weitere Postkarte nach Erfüllung des Auftrages	1,75	1,75	1,75

Für Sepia-Entwicklung oder Tonung 20 % Aufschlag

Preisliste für Fotoamateurarbeiten

(Auszug)

Entwicklung	DM
Rollfilm bis 6×9 cm, je Film	0,50
Kleinbildfilm (über 20 Aufnahmen), je Film	0,75
Karatfilm, halber Leicafilm (bis 20 Aufnahmen), je Film	0,50

Diese Preise verstehen sich für die Entwicklung der Filme im Tank. Wünscht der Kunde Dosenentwicklung, so ist ein Zuschlag bis zu 100 % zulässig. Dieser Zuschlag kann um 0,50 DM erhöht werden, wenn der Kunde die Verwendung von Hypronalentwickler wünscht.

Kontaktabzüge	
Kleinbildstreifen 24×24 mm, je Bild	0,04
desgleichen 24×36 mm, je Bild	0,05
Einzelkleinbild und Format 3×4, je Bild	0,10
über 3×4 cm bis 6,5×9,5 cm, je Bild	0,12
über 6,5×9,5 cm bis 9×12 cm, je Bild	0,25
über 9×12 cm bis 10,5×15 cm, je Bild	0,30
über 10,5×15 cm bis 13×18 cm, je Bild	0,35

Vergrößerungen	
auf Format 6×9 cm bis 7,5×10,5 cm, je Vergrößerung	
a) des ganzen Bildes	0,20
b) eines Bildausschnittes	0,25

Vergrößerungen jeder Art, auch Ausschnittsvergrößerungen	
auf Format über 7,5×10,5 cm bis 9×14 cm, je Vergrößerung	0,40
auf Format über 9 ×14 cm bis 10×15 cm, je Vergrößerung	0,60
auf Format über 10 ×15 cm bis 13×18 cm, je Vergrößerung	1,20
auf Format über 13 ×18 cm bis 18×24 cm, je Vergrößerung	2,00
auf Format über 18 ×24 cm bis 24×30 cm, je Vergrößerung	2,50

Alle Preise für Vergrößerungen gelten einschließlich Ausfleckarbeiten. Wünscht der Kunde eine Retusche, so ist der Preis hierfür nach Zeitaufwand mit einem Stundenverrechnungssatz von 2,40 DM zu berechnen. Das Zustandekommen dieses Preises ist nachzuweisen.

20. Preise im Friseurhandwerk

Die Betriebe des Friseurhandwerks sind in 3 Preisklassen eingestuft.

I. Betriebe, die Spitzenleistungen erzielen, die überwiegend Spitzenkräfte beschäftigen und deren Ausstattung in jeder Beziehung den höchsten Anforderungen entspricht (Preisklasse I).

II. Betriebe, die eine überdurchschnittliche fachmännische Wertarbeit erbringen und über gute Ausstattungen mit fließend warmem und kaltem Wasser verfügen (Preisklasse II).

III. Betriebe, die eine gute handwerkliche Arbeit vollbringen, aber ausstattungsgemäß nicht der Preisklasse II entsprechen (Preisklasse III).

In jedem Friseurgeschäft muß an gut sichtbarer Stelle eine Regelleistungs-Preisliste mit der den Betrieben genehmigten Preisklasse aushängen oder ausliegen. Gleichfalls muß die von der Regierungskommission für Preise herausgegebene Erläuterung zu den Friseurregelleistungspreisen ausliegen, die Aufschluß über die Berechnung von in den Regelleistungspreisen nicht enthaltenen Zusatzleistungen gibt.

Zusatzleistungen dürfen nur berechnet werden, wenn sie von der Kundschaft gewünscht und der Preis vorher genannt war.

Regelleistungspreise für das Friseurhandwerk (Damenfach)

(Auszug)

	Preisklasse I DM	Preisklasse II DM	Preisklasse III DM
Kopfwäsche, kurzes Haar	0,95	0,85	0,80
Kopfwäsche, langes Haar (unter langem Haar ist Haar zu verstehen, das entweder als Zopf getragen oder als Zopf geflochten werden könnte)	1,20	1,10	1,00
Zuschlag für Öl-Haarwäsche	0,50	0,45	0,40
Lockwelle, ohne Waschen	1,85	1,80	1,70
Wasserwelle, ohne Waschen	1,40	1,35	1,25
Dauerwelle, heiß, komplett, einschl. Haarwäsche, Haarschneiden (Nachschnitt) und Wasserwelle	7,90	7,65	7,25
Dauerwelle, heiß, komplett, einschl. Haarwäsche, Haarschneiden (Nachschnitt) und Lockwelle	8,35	8,00	7,65
Dauerwelle, lauwarm, einschließlich Haarwäsche, Haarschneiden (Nachschnitt) und Wasserwelle	7,90	7,65	7,25
Dauerwelle, lauwarm, einschließlich Haarwäsche, Haarschneiden (Nachschnitt) und Lockwelle	8,35	8,00	7,65
Kaltwelle, komplett, einschließlich Haarwäsche, Nachschnitt und Wasserwelle	9,40	9,20	8,80
Kaltwelle, komplett, einschließlich Haarwäsche, Nachschnitt und Lockwelle	9,90	9,60	9,20

Der Regelleistungspreis wurde gebildet unter Zugrundelegung eines Kaltwellpräparates zum Preise von mindestens 3,50 DM für 100 ccm. Bei Verwendung von Kaltwellpräparaten mit niedrigeren Preisen ist der entsprechende Abschlag zu gewähren.

Blondieren, ganzer Kopf	5,50	5,40	5,25
Blondieren, Nachwuchs, ohne Vorwäsche	3,30	3,25	3,15
Handpflege mit Lack	2,60	2,45	2,25
Handpflege ohne Lack	1,80	1,70	1,60
Kopfmassage mit mindestens 40prozentigem Kopfwasser (Äthylalkohol)	0,90	0,85	0,85
Verwendung von Haarlack, Haarglanz oder Frisiercreme	0,15	0,15	0,15
Haarschnitt (Nachschnitt)	1,20	1,10	1,00
Messerformschnitt	1,90	1,75	1,55
Augenbrauenformen	0,30	0,25	0,20
Augenbrauenfärben	1,15	1,10	1,05
Wimpernfärben	1,50	1,45	1,40
Haar-Saunabehandlung	1,20	1,15	1,10
Erstfärbung	10,40	10,15	9,85
Nachwuchsfärbung	8,85	8,60	8,30
Haartönung	4,65	4,50	4,35
Haarkurpackung	2,00	1,95	1,90

Beispiel:

Lockwelle einschl. Waschen in der Preisklasse II

Lockwelle, ohne Waschen	1,80 DM
Kopfwäsche, kurzes Haar	0,85 DM
	2,65 DM

Regelleistungspreise für das Friseurhandwerk (Herrenfach)

(Auszug)

	Preisklasse I DM	Preisklasse II DM	Preisklasse III DM
Rasieren	0,50	0,50	0,50
Einreiben mit Creme	0,10	0,10	0,10
Einreiben mit mindestens 40prozentigem äthylalkoholischem Rasierwasser	0,15	0,15	0,15
Haarschnitt, kurz	0,90	0,75	0,65
Haarschnitt, halblang	1,15	0,90	0,90
Spezialhaarschnitt (Scherenschnitt)	1,30	1,10	1,00
Haarschnitt, Rasierschnitt	1,50	1,25	1,15
Messerformschnitt	2,10	2,00	1,90
Rund-Eckschnitt, rasieren	0,40	0,40	0,40
Haarschnitt, Kind, kurz	0,50	0,40	0,40
Normalhaarschnitt, Kind, halblang	0,75	0,70	0,65
Scherenschnitt und anderer Spezialhaarschnitt für Kinder	siehe Herrenpreise		

Kopfmassage mit mindestens 40prozentigem Kopfwasser (Äthylalkohol)	1,10	1,05	1,00
Verwendung von Öl bzw. Lack, Frisiercreme, Brillantine	0,20	0,20	0,20
Kopfwäsche mit Seife und Frisieren einschließlich Öl oder Fixativ oder Brillantine	1,00	0,85	0,75
Zuschlag für Spezialölwäsche	0,40	0,40	0,40
Wasserwelle ohne Trocknen, ohne Waschen	0,65	0,60	0,55
Wasserwelle mit Trocknen und Frisieren	0,90	0,85	0,80
Kaltwelle, komplett, einschließlich Haarwäsche und Wasserwelle	5,65	5,55	5,30
Kaltwelle, komplett, einschließlich Haarwäsche und Lockwelle	6,15	6,00	5,80
Fönwelle	1,55	1,50	1,40

Beispiel:

Rasieren einschl. Einreiben mit mindestens 40prozentigem äthylalkoholischem Rasierwasser in der Preisklasse II

Rasieren	0,50 DM
Einreiben	0,15 DM
	0,65 DM

Haarschnitt, Rasierschnitt einschl. Kopfmassage und Verwendung von Frisiercreme in der Preisklasse II

Haarschnitt, Rasierschnitt	1,25 DM
Kopfmassage mit mindestens 40prozentigem Kopfwasser	1,05 DM
Frisiercreme	0,20 DM
	2,50 DM

21. Preise im Blumenhandel

Im Blumenhandel gelten die in der Anlage auszugsweise aufgeführten Verbraucherpreise:

Für die Gestaltung von Blumengebinden sowie für das Pflanzen von Schalen und Körben darf auf den zulässigen Endverbraucherpreis für Blumen und Material (z. B. Schalen, Körbe usw.) ein Zuschlag von 10 Prozent berechnet werden. Mit diesem Zuschlag sind die Kosten für die Arbeitsleistung sowie für Erde, Stopfmaterial, Stäbe usw. abgegolten.

Bei Verwendung von Blumentopfmanschetten, Vasen usw. dürfen die preisrechtlich zulässigen Verbraucherpreise zusätzlich berechnet werden. Blumentopfmanschetten aus Papier dürfen nicht gesondert in Anrechnung gebracht werden. Ein Exemplar der gültigen Preisanordnung ist an einer für den Kunden sichtbaren Stelle auszulegen. Außerdem ist für die gangbarsten Erzeugnisse eine für Kunden gutleserliche Preistafel im Verkaufsraum auszuhängen.

Schnittblumen:

Antirrhinum, Löwenmaul, gesundes Laub, gerade Stiele

bis 31. Mai			
Größe I	über 60 cm	10 Stiele	3,75 DM
Größe II	über 40 cm	10 Stiele	3,00 DM
Größe III	über 30 cm	10 Stiele	1,80 DM
Größe IV	Kranzblumen	10 Stiele	0,90 DM
ab 1. Juni			
Größe I	über 80 cm	10 Stiele	1,20 DM
Größe II	über 50 cm	10 Stiele	0,83 DM
Größe III	unter 50 cm	10 Stiele	0,45 DM

Aster alpinus		10 Stiele	0,30 DM
amellus			0,60 DM
perrenierende, kleinblumige Herbstarten			0,60 DM
einjährige Sommerastern	über 25 cm lang		0,30 DM
	bis 40 cm lang		0,60 DM
	über 40 cm lang		0,75 DM

Cyclamenblumen, Alpenveilchenblumen

bis 15. Oktober			
Größe I	über 25 cm	10 Stiele	2,70 DM
Größe II	über 20 cm	10 Stiele	1,80 DM
Größe III	unter 20 cm	10 Stiele	1,20 DM
ab 16. Oktober			
Größe I	über 25 cm	10 Stiele	3,00 DM
Größe II	über 20 cm	10 Stiele	2,25 DM
Größe III	unter 20 cm	10 Stiele	1,50 DM

Dianthus, Csryhyllus, Deutsche Edelnelke

1. September bis 14. Juni			
Auslese	über 8 cm ∅	10 Stiele	9,00 DM
Größe I	über 7 cm ∅	10 Stiele	7,50 DM
Größe II	über 5,5 cm ∅	10 Stiele	6,00 DM
Größe III	unter 5,5 cm ∅	10 Stiele	3,75 DM
15. Juni bis 31. August			
Auslese	über 8 cm ∅	10 Stiele	6,75 DM
Größe I	über 7 cm ∅	10 Stiele	5,25 DM
Größe II	über 5,5 cm ∅	10 Stiele	3,75 DM
Größe III	unter 5,5 cm ∅	10 Stiele	2,65 DM

Dianthus, Chabaudnelken

Auslese über 40 cm Blumen-Durchmesser, über 30 cm Stiellänge		10 Stiele	1,20 DM
Größe I	über 30 cm Stiellänge	10 Stiele	0,90 DM
Größe II	unter 30 cm Stiellänge	10 Stiele	0,60 DM

Federnelken			
bis 30. Mai	über 25 cm lang	10 Stiele	0,75 DM
	unter 25 cm lang	10 Stiele	0,45 DM
ab 1. Juni	über 25 cm lang	10 Stiele	0,30 DM
	unter 25 cm lang	10 Stiele	0,23 DM
Landnelken, gefüllt			0,30 DM
einfach			0,15 DM
Remontantnelken			
1. Oktober bis 14. Juni			
über 30 cm Stiellänge		10 Stiele	3,40 DM
unter 30 cm Stiellänge		10 Stiele	2,65 DM
vom 15. Juni bis 30. September			
über 30 cm Stiellänge		10 Stiele	2,25 DM
unter 30 cm Stiellänge		10 Stiele	1,50 DM
Dianthus barbatus, Karthäusernelke,			
		stark	0,75 DM
		schwach	0,45 DM
Gladiolus, Gladiolen bis 15. Juli			
Größe I	über 100 cm	10 Stiele	6,75 DM
Größe II	über 80 cm	10 Stiele	5,25 DM
Größe III	über 60 cm	10 Stiele	3,75 DM
Größe IV	unter 60 cm	10 Stiele	2,25 DM
ab 16 Juli:			
Größe I	über 100 cm	10 Stiele	5,25 DM
Größe II	über 80 cm	10 Stiele	3,75 DM
Größe III	über 60 cm	10 Stiele	2,65 DM
Größe IV	unter 60 cm	10 Stiele	1,50 DM
Gladiolen, kleinblumig	bis 15. Juli	10 Stiele	2,25 DM
	ab 16. Juli	10 Stiele	1,50 DM
Iris germanica			
Schwertlilie, über 40 cm Stiellänge		10 Stiele	1,50 DM
Matthiola, Levkoje			
bis 31. Mai			
Größe I	gefüllt über 50 cm	10 Stiele	4,50 DM
Größe II	gefüllt über 30 cm	10 Stiele	3,75 DM
Größe III	gefüllt unter 30 cm		
und einfache	über 30 cm	10 Stiele	2,25 DM
Freiland, nur gefüllte			
Größe I	über 50 cm	10 Stiele	1,50 DM
Größe II	über 30 cm	10 Stiele	0,75 DM
Größe III	unter 30 cm	10 Stiele	0,45 DM

Narzissus, Trompeten, Treibware

Größe I, Mindestlänge 30 cm bis 31. 3.	10 Stiele	4,50 DM
Freiland, Mindestlänge 25 cm	10 Stiele	1,50 DM
Größe II, Mindestlänge 20 cm bis 31. 3.	10 Stiele	3,00 DM
Freiland, Mindestlänge 20 cm	10 Stiele	0,90 DM
Kranzblumen, Freiland	10 Stiele	0,45 DM

Narzissus poetious, Treibware

über 25 cm lang bis 31. März	10 Stiele	2,25 DM
Freiland, Größe I über 25 cm lang	10 Stiele	0,90 DM
Freiland, Größe II unter 25 cm lang	10 Stiele	0,60 DM

Paeonia laotiflora, Pfingstrose, allerbeste Ware

reinweiß	Größe I	über 50 cm	10 Stiele	4,50 DM
bunt	Größe I	über 50 cm	10 Stiele	3,75 DM
	Größe II	über 30 cm	10 Stiele	2,25 DM
officinalis			10 Stiele	2,25 DM

Primula obconica, Primel, über 20 cm

	bis 14. 3.	10 Stiele	2,20 DM
	ab 15. 3.	10 Stiele	1,45 DM
unter 20 cm	bis 14. 3.	10 Stiele	1,45 DM
	ab 15. 3.	10 Stiele	0,45 DM

Primula veris und acaulis, Originalbund

bis 15. 4.	10 Stiele	0,45 DM
ab 16. 4.	10 Stiele	0,23 DM

Wiesenprimel, Schlüsselblume	100 Stiele	0,75 DM
Reseda	10 Stiele	0,30 DM

Rosa, Rose, Knospe spitz, wohlgeformt, gesund, aufrecht

Treib- einschließlich Treib-Polyantha.
Die Blume muß groß, kräftig und intensiv gefärbt sein.
Stiele gerade, gute, gesunde Belaubung.
Auslese ab 1. Oktober bis 31. Mai

	über 60 cm		10 Stiele	10,50 DM
	ab 1. Juni bis 30. September über 60 cm		10 Stiele	7,88 DM
Größe I	bis 31. 5.	über 50 cm	10 Stiele	9,00 DM
	ab 1. 6.	über 50 cm	10 Stiele	6,75 DM
Größe II	bis 31. 5.	über 40 cm	10 Stiele	7,50 DM
	ab 1. 6.	über 40 cm	10 Stiele	5,65 DM
Größe III	bis 31. 5.	über 30 cm	10 Stiele	5,25 DM
	ab 1. 6.	über 30 cm	10 Stiele	3,75 DM
Größe IV	bis 31. 5.	über 20 cm	10 Stiele	2,25 DM
	ab 1. 6.	über 20 cm	10 Stiele	1,50 DM

vom 1. Dezember bis 15. März 20 Prozent Aufschlag

Freilandrosen, einschl. Polyantha

Auslese	über 60 cm	10 Stiele	5,25 DM
Größe IA	über 50 cm	10 Stiele	3,75 DM
Größe I	über 40 cm	10 Stiele	3,00 DM
Größe II	über 30 cm	10 Stiele	2,25 DM
Größe III	über 20 cm	10 Stiele	1,50 DM
Größe IV	über 15 cm	10 Stiele	1,05 DM

Kranzrosen unter 15 cm 10 Stiele 0,53 DM

Rose, Maréchal Niel

Vom 1. Dezember bis 31. März

über 20 cm	10 Stiele	6,00 DM
unter 20 cm	10 Stiele	3,00 DM

Salix, Weidenkätzchen, halbe Stiellänge

muß mit Blüten gut besetzt sein.

über 100 cm	10 Stiele	1,90 DM
über 75 cm	10 Stiele	1,50 DM
über 50 cm	10 Stiele	1,05 DM
über 30 cm	10 Stiele	0,45 DM
unter 30 cm	10 Stiele	0,23 DM

Triebe mit nicht entkapselten Knospen 50 Prozent Abschlag.

Syringe, Flieder, Treibware

1.–31. 12.	Auslese	10 Stiele	30,00 DM
	Größe I	10 Stiele	24,00 DM
	Größe II	10 Stiele	19,50 DM
	Größe III	10 Stiele	15,00 DM
	Größe IV	10 Stiele	9,00 DM
1. 1.–29. 2.	Auslese	10 Stiele	27,00 DM
	Größe I	10 Stiele	21,00 DM
	Größe II	10 Stiele	16,50 DM
	Größe III	10 Stiele	12,00 DM
	Größe IV	10 Stiele	6,00 DM
ab 1. 3.	Auslese	10 Stiele	22,50 DM
	Größe I	10 Stiele	18,00 DM
	Größe II	10 Stiele	13,50 DM
	Größe III	10 Stiele	9,00 DM
	Größe IV	10 Stiele	4,50 DM

Auslese: Stiellänge mindestens 60 cm, mindestens 6 Rispen, bei Stepman mit 2 sehr gut ausgebildeten Rispen.

Größe I: Stiellänge mindestens 60 cm mit 4 und mehr Rispen, Stepman mit 2 gut ausgebildeten Rispen.

Größe II: Stiellänge mindestens 50 cm mit 2 und mehr Rispen,
Größe III: Stiellänge mindestens 40 cm mit 2 Rispen.
Größe IV: Kranzflieder und alles noch Verkaufswürdige, was den anderen Größen nicht entspricht.

Freiland-Kulturflieder, mit geraden Stielen

Größe I	über 80 cm ab 4 Rispen	10 Stiele	7,50 DM
Größe II	über 60 cm ab 3 Rispen	10 Stiele	4,50 DM
Größe III	Heckenflieder, vulgaris u. a.	10 Stiele	1,50 DM
Größe IV	Kranzflieder, 2 Rispen	10 Stiele	0,90 DM

Tulpia, Tulpe, Treibware bis 10. April 10 Stiele 6,75 DM

ab 11. April und Freilandware
Größe I, Darwin, Mendel, Triumph,

Breeder, Papagei	über 30 cm Stiellänge	10 Stiele	3,00 DM
Größe II	über 25 cm Stiellänge	10 Stiele	2,25 DM

frühe, einfache und gefüllte

Größe I	über 20 cm Stiellänge	10 Stiele	1,80 DM
Größe II	unter 20 cm Stiellänge	10 Stiele	1,20 DM

Preise für Topfpflanzen

Calceolaria, Pantoffelblume

Größe I	2,45 DM
Größe II	1,75 DM
Größe III	0,98 DM

Cyclamen, Alpenveilchen, gedrungener freudiger Wuchs, Blatt gut gezeichnet, Blattzahl reichlich, Einzelblatt nicht übermäßig groß, Blütenstiele gleichmäßig stark bis unter die Blüte, bis unter dem Laub stehend und im gleichmäßigen Schub erscheinend, Blüte groß, wenig propellerartig gedreht, von fester Beschaffenheit, die Blütenblätter sollen aufrecht stehen, Blütenfarbe, je nach Art, rein.

Grundpreise	Verbraucherpreis
unter 15 cm Durchmesser der Blattkrone	0,98 DM
über 15 cm Durchmesser der Blattkrone	1,10 DM
über 18 cm Durchmesser der Blattkrone	1,40 DM
über 21 cm Durchmesser der Blattkrone	1,70 DM
über 24 cm Durchmesser der Blattkrone	1,95 DM
über 27 cm Durchmesser der Blattkrone	2,25 DM
über 30 cm Durchmesser der Blattkrone	2,50 DM
über 35 cm Durchmesser der Blattkrone	3,65 DM
über 40 cm Durchmesser der Blattkrone	4,90 DM
über 42 cm Durchmesser der Blattkrone	5,60 DM

zu diesen Grundpreisen kommt ein Aufschlag von 0,10 DM je Blume, ab 20 Blumen 0,15 DM je Blume. Voll entwickelte, farbezeigende Knospen über dem Laub zählen als Blumen, Rokoko 10 Prozent Aufschlag auf Grundpreis.

Fuchsia

Größe I	4 Triebe und mehr	1,70 DM
Größe II	3 Triebe	1,10 DM
Größe III	1 und 2 Triebe	0,70 DM

Hydrangea, Hortensie, nur gerade, kräftige Stiele

Einstieler bis 20 cm Blütendurchmesser	2,25 DM
über 20 cm Blütendurchmesser	2,80 DM
Zuschlag je weitere Blume	
über 15 cm Blütendurchmesser	0,70 DM
halbentwickelte Blumen über 10 cm Blütendurchmesser gelten als volle Blumen	
halbentwickelte Blumen über 5 cm Blütendurchmesser je Blume	0,40 DM
Knopsentriebe	0,20 DM

1. 1.—31. 3. 15 % Aufschlag
ab 15. 6. 15 % Aufschlag

Hyacinthus, Hyazinthe, präparierte 1,70 DM

Größe I	1,40 DM
Größe II	1,05 DM
Miniatur	0,70 DM

Ab 1. März 20 Prozent Abschlag, nicht eingepflanzt 20 Prozent Abschlag

Impatiens (Fl. Lieschen)

Größe I	11-cm-Topf	1,40 DM
Größe II	10-cm-Topf	1,05 DM
Größe III	9-cm-Topf	0,70 DM

Primula obconica, Becherprimel

Größe I	über 3 Blütenstände	2,10 DM
Größe II	über 2 und 3 Blütenstände	1,40 DM
Größe III	mit 1 Blume	0,84 DM

Rhododendron indicum, AZALEE

Die Größenklassen werden nach den mittleren Blütendurchmessern bestimmt, der sich bei der einzelnen Pflanze aus dem Mittel zwischen der größten und dem kleinsten Kronendurchmesser ergibt. Die Messung hat von Blütenmitte zu Blütenmitte zu erfolgen.

Kronendurchmesser über 12 cm	1,10 DM
Kronendurchmesser über 15 cm	1,50 DM
Kronendurchmesser über 17 cm	2,15 DM
Kronendurchmesser über 20 cm	2,70 DM
Kronendurchmesser über 22 cm	3,60 DM
Kronendurchmesser über 25 cm	4,05 DM

Kronendurchmesser über 28 cm	5,05 DM
Kronendurchmesser über 31 cm	6,05 DM
Kronendurchmesser über 34 cm	7,40 DM
Kronendurchmesser über 37 cm	9,00 DM
Kronendurchmesser über 40 cm	11,70 DM
Kronendurchmesser über 43 cm	14,85 DM
Kronendurchmesser über 46 cm	20,25 DM
Kronendurchmesser über 50 cm	33,75 DM
Kronendurchmesser über 55 cm	46,80 DM
Kronendurchmesser über 60 cm	65,00 DM

Sinningia, Gloxinie

Größe I	7 und mehr Blüten	vollbesetzt mit Knospen	4,20 DM
Größe II	5 bis 6 Blüten		3,50 DM
Größe III	3 bis 4 Blüten		2,45 DM
Größe IV	1 bis 2 Blüten		1,75 DM

Farbzeigende Knospen zählen als **Blüten**
bis 15. Mai 10 Prozent Aufschlag

Tagetes, Samtblume, 3 Stück im Topf	0,70 DM
aus 7- und 8-cm-Töpfen	0,35 DM

Warmhauspflanzen:

Ficus elastika, Ficus decora, Ficus bengalinsis, Gummibaum

Einstieler und Verzweigte

bis 31. Dezember Grundpreis für Einjährige	2,70 DM
und jedes unbeschädigte geöffnete Blatt	0,45 DM

Für die Überwinterung einjähriger Pflanzen

ab 1. 1.–14. 2.	10 % Aufschlag auf den Gesamtpreis
ab 15. 2.–30. 3.	15 % Aufschlag auf den Gesamtpreis
ab 1. 4.	20 % Aufschlag auf den Gesamtpreis

Bei mehrjährigen Pflanzen berechnet sich der Grundpreis für die ersten 20 Blätter nach obiger Preisvorschrift, für jedes weitere Blatt 1 DM.

Für die Überwinterung 2jähriger Pflanzen Aufschläge wie oben auf den Überwinterungspreis einjähriger.

Für buntblättrige Ficusarten	50 % Aufschlag
Für Ficus pandurata	30 % Aufschlag

Schnittgrün:

Birkengrün, 10 gutbelaubte Wedel

bis 31. März	0,70 DM
ab 1. April	0,21 DM

Calluna vulgaris, Heidekraut

je Bd. zu 100 g	0,35 DM

Quercus, Eiche, buntes Herbstlaub

Größe I	über 100 cm lang, Origin., Bd. 3½ kg	1,05 DM
Größe II	60—100 cm lang, Origin., Bd. 3½ kg	0,70 DM
Größe III	unter 60 cm lang, Origin., Bd. 3½ kg	0,35 DM

Preise für Gruppenpflanzen	Verbraucherpreis je 100 St.
Ageratum	24,30 DM
Begonia semperflorenz, aus 8- und 9-cm-Töpfen	27,00 DM
aus Stecklingstöpfen	16,20 DM
aus Frühbeeten, pikiert	13,50 DM
Knollenbegonie, Auspflanzware	81,00 DM
multiflora, angetriebene	67,50 DM
Auspflanzware	94,50 DM
Stecklingspflanzen	54,00 DM
Bellis, Tausendschön	13,50 DM
Chrysanthemum, kleinblumige Ballenware	44,55 DM
Dianthus, Bartnelken, Ballenware	16,90 DM
Landnelken, Ballenware	27,00 DM
Fuchsia, Auspflanzware	60,75 DM
Heliotrop, Auspflanzware	56,70 DM
Lobelia compacta, pikiert	9,05 DM
Topfballen	13,50 DM
Myosotis alpestris, Vergißmeinnicht	13,50 DM
Pelargonium, zonale und peltatum, Storchschnabel	
Frühjahrsvermehrung	74,00 DM
Herbstvermehrung	100,00 DM
Petunia, aus 8-cm-Töpfen	18,90 DM
aus 9- und 10-cm-Töpfen	27,00 DM
Primula veris	27,00 DM
auricula	33,75 DM
Salvia, Auspflanzware	47,25 DM
Sommerblumen, Astern, Calendula, Levkojen, Löwenmaul, Verbenen usw.	
a) pikiert	4,45 DM
b) Sämlinge aus weitem Stand	2,25 DM
Tagetes, 1 St. aus 8-cm-Töpfen	13,50 DM
3 St. aus 10-cm-Töpfen	22,30 DM
pikiert	6,75 DM

Viola tricolor, Stiefmütterchen	13,50 DM
Zinnia, pikiert	5,70 DM
mit Topfballen	16,90 DM

22. Brennstoffpreise

Für Berlin gilt der Brikettpreis von 2,04 DM je Zentner ab Lager;
frei Hof Zuschlag 0,30 DM = 2,34 DM je Zentner;
frei Keller gepackt ein weiterer
Zuschlag von 0,05 DM = 2,39 DM je Zentner.

Außerdem können 0,10 DM Bringegeld je Zentner und Stockwerk berechnet werden.

Für den Bezug von HO-Kohle betragen die Zuschläge:

vom 1. 4.–30. 6.	1,80 DM je Zentner
vom 1. 7.–30. 9.	2,50 DM je Zentner
vom 1. 10.–31. 3.	3,00 DM je Zentner

23. Taxiverkehr

1. Kraftdroschken im Fernverkehr:

Es dürfen nachstehende Entgelte gefordert werden:
Bei Fahrzeugen mit einem Hubraum

bis 1500 ccm	0,45 DM je Kilometer
über 1500 ccm	0,50 DM je Kilometer

Die An- und Abfahrt vom Taxi-Halteplatz bis zum Benutzer nach der kürzesten Entfernung über die zur Zeit der Fahrleistungen benutzbaren Straßen wird nach denselben o. a. Sätzen abgerechnet.
Wartezeiten sind wie folgt zu errechnen:
Von der auf volle Stunden aufzurundenden Gesamteinsatzzeit ist als Fahrzeit in Abzug zu bringen

1 Stunde für jede gefahrenen 50 km.

Die verbleibende Restzeit ist als Wartezeit anzusehen und kann angerechnet werden mit 3,00 DM je Stunde.
Für jedes bereitgestellte Fahrzeug können folgende Mindestzeiten berechnet werden:

a) bei Anforderungen zum Einsatz an einem Tage 3 Stunden,
b) bei Anforderungen zum mehrtägigen Einsatz je Tag 8 Stunden, jedoch für den ersten und letzten Tag nur die tatsächliche Einsatzzeit mindestens je Tag 3 Stunden.

2. Taxi im Stadtverkehr:

Entgelte dürfen ohne Rücksicht auf die Wagengröße aus folgenden Teilpreisen bestehen:

a) Grundgebühren je Fahrt	0,50 DM
b) Tagespreis (6 bis 22 Uhr) Taxe I je Kilometer	0,80 DM

c) Nachtfahrpreise (22 bis 6 Uhr)
Taxe II je Kilometer 1,00 DM

d) Wartezeit bei Taxe I oder II
je Minute 0,05 DM

24. Handwerker-Rechnungen (allgemein)

Auch die Handwerker-Rechnungen kann jeder Werktätige prüfen, wenn er sich mit den Besonderheiten unserer Handwerkerpreisbildung auch nur ein wenig vertraut macht und die Leistungen nach Umfang und Menge kontrolliert. (Z. B. 25 m² Wandflächen tapeziert, 10 m Wasserrohr verlegt usw.)

Für jeden Handwerkszweig gilt eine Preisverordnung oder -anordnung, der jeweilig für die ständig wiederkehrenden Leistungen eine Regelleistungspreisliste beiliegt. Die Regelleistungspreisliste muß an sichtbarer Stelle für die Auftraggeber zur Einsichtnahme ausliegen oder aushängen. Für die Regelleistungsarbeiten dürfen höhere Preise als in der Liste aufgeführt, nicht berechnet werden.

Kalkulieren darf der Handwerker nur solche Arbeiten, die in der Regelleistungspreisliste nicht aufgeführt sind. Hierfür gibt die jeweilige Verordnung oder Anordnung den zulässigen Aufschlag auf die tariflich zulässigen Stundenlöhne. Der Handwerker ist zum genauen Nachweis der berechneten Preise gegenüber dem Auftraggeber verpflichtet.

25. Mietpreise

Die Mietpreise im demokratischen Teil von Groß-Berlin unterliegen nach wie vor dem Preisstop, d. h., es gelten die Mieten des Jahres 1936 bzw. des Jahres 1945.

Jeder Mieter hat das Recht, wenn er Zweifel an der Zulässigkeit der geforderten Miete hat, seinen Vermieter zum Nachweis aufzufordern, daß die Miete zumindest der Miete des Jahres 1945 entspricht.

Kann der Vermieter eine höhere Miete nicht durch entsprechende Bescheide der Preisbehörde belegen, besteht der Verdacht, daß die geforderte Miete überhöht ist.

In solchen Fällen empfiehlt sich eine Anzeige beim Referat Preise des Rates des zuständigen Stadtbezirkes.

Für Wohnungen, für die keine Stopmieten festliegen (z. B. beim Bezug bisheriger Hauseigentümerwohnungen durch Mieter), setzt das Referat Preise den Mietpreis auf Antrag fest.

Alle Wohnungen, die nach dem 1. 4. 1945 erstmalig vermietet worden sind, fallen gleichfalls unter den Preisstop. Für derartige Wohnungen darf grundsätzlich kein höherer Mietpreis gefordert werden, als für gleichartige Wohnungen am 1. 4. 1945 üblich und angemessen war.

Die Durchschnittsmieten im demokratischen Teil von Groß-Berlin liegen

a) für Altbauwohnungen (das sind Wohnungen, die *vor* dem 1. 7. 1918 bezugsfertig geworden sind) zwischen 0,60 und 1,10 DM je Quadratmeter Wohnfläche,

b) für Neubauwohnungen (*nach* dem 1. 7. 1918 bezugsfertig geworden) zwischen 1,00 und 1,20 DM je Quadratmeter.

Zur Wohnfläche gehören im Sinne der Mietpreiserrechnung auch Korridor, Küche, Bad, Toilette, Speisekammer, Balkon usw.

Die genannten Durchschnittssätze gelten bei Wohnungen mit Sammelheizung und Warmwasser *ohne* Brennstoffkosten.